

Le patate perfette di Nigella Lawson

Nigella è una continua ispirazione per me, ed immergermi nei suoi libri è un momento di relax a cui non so resistere.

Quando l'ho vista cucinare queste patate in una delle sue trasmissioni su Sky ho voluto provarle subito. Beh, un



risultato spettacolare, le patate risultano croccanti all'esterno ma tenere all'interno, una consistenza a metà tra una patata fritta e al forno.

La ricetta originale utilizza, per la cottura, il grasso d'oca. Poiché da noi è praticamente impossibile da trovare, lo potete sostituire con lo strutto di maiale oppure con del buon olio extravergine d'oliva, come ho fatto io.

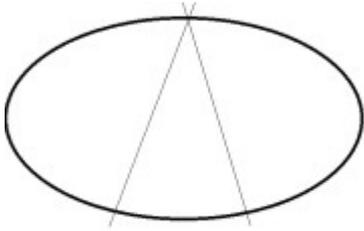
Ecco come si preparano.

Ingredienti per 4 persone:

- 1kg circa di patate di media grandezza, preferibilmente a buccia rossa
(in ogni caso, le patate non devono accatastarsi in cottura, quindi non preparatene più di quante la vostra teglia da forno ne può contenere)
- 2-3 cucchiaini di semola rimacinata di grano duro (altrimenti, farina 0)
- 1 bicchiere circa di olio extravergine di oliva (o grasso d'oca o strutto di maiale)
in alternativa, 50% extravergine e 50% olio di semi
- sale

Sbucciare le patate poi tagliarle in 3 parti con 2 tagli di

sbieco, formando al centro una sorta di cuneo (la foto è presa direttamente dal libro di Nigella).



Se le patate sono molto grandi, tagliarle prima a metà nel senso della lunghezza, poi in 3 parti come da disegno.

Mettere in una pentola capiente, coprire di acqua leggermente salata e portare ad ebollizione.

Nel frattempo preriscaldare il forno (statico) a 220°.

Prendere una teglia che contenga comodamente le patate e versarvi l'olio, poi infornare subito in modo che possa raggiungere una temperatura elevata (almeno 160-180°) quando le patate saranno pronte per il forno.

Cuocere le patate per 4 minuti dal momento della bollitura dopodiché scolarle e, una volta rimossa molto bene l'acqua, rimetterle nella pentola ancora calda.



Cospargere le patate con la semola, coprire con un coperchio e scuotere vigorosamente la pentola per 5-6 volte, dando una bella rimescolata. In questo modo la semola si distribuirà in modo uniforme sulle patate e, per effetto dello scuotimento, la superficie delle patate si creperà un poco, permettendo poi al calore di penetrare meglio in cottura.



Prelevare la teglia dal forno e versare le patate (fare attenzione a non schizzarsi con l'olio bollente!). Si noterà che le patate iniziano quasi a friggere. Stendere bene le patate nella teglia in modo che non si accatastino.



Trasferire subito la teglia nel forno e cuocere per 40/50 minuti circa, rigirando le patate a metà cottura.



Se a fine cottura si vogliono le patate ben dorate, proseguire la cottura per 5-6 minuti con il grill al massimo. Scolare, trasferire su carta fritti per assorbire l'eccesso di olio, salare e servire ben calde.