

Patate Hasselback

Queste fantastiche patate, che possono essere arricchite con erbe aromatiche o formaggio fuso, devono il loro nome al ristorante Hasselbacken di Stoccolma, che per primo le ha presentate al posto delle classiche patate al forno. Sono molto facili da preparare e molto belle da mettere in tavola. Ecco come prepararle.



Ingredienti per 4 persone:

- 8 patate medie, possibilmente a buccia rossa
- 5 cucchiaini di olio extravergine
- 40 gr di burro
- sale in fiocchi
- erbe aromatiche a piacere (timo, rosmarino, maggiorana...)

Lavare molto bene le patate rimuovendo, se necessario, le parti in cui iniziano a spuntare i germogli. Lasciare la buccia intatta.



Tagliare le patate a fettine spesse circa 3 mm, non arrivando con il taglio fino in fondo alla patata ma fermandosi a circa 1 cm dalla base, creando una specie di fisarmonica.

Preriscaldare il forno (ventilato se possibile) a 200°.

Prendere una teglia da forno che possa contenere le patate

comodamente e versarvi l'olio e il burro a cubetti. Mettere la teglia sul fuoco e fare fondere il burro mescolando.



Versare le patate e rigirarle molto bene per ungerle uniformemente. Con l'aiuto di un cucchiaino versare un po' di burro/olio anche tra le lamelle delle patate (aiutarsi con pollice e indice schiacciando le patate ai lati per separare un po' le lamelle tra loro). Disporle nella teglia e salarle in superficie in modo generoso. A piacere, aggiungere un po' di erbe aromatiche tritate.



Infornare e cuocere per circa 40 minuti, e nel caso le patate fossero particolarmente grandi, prolungare la cottura fino ad 1 ora. Negli ultimi 5 minuti si può attivare il grill per renderle croccanti.

Servire subito, accompagnando a piacere con formaggio fuso o altro burro.