

Patate Arrosto Argentine

Ingredienti

- ✓ 2 Kg Patate
- ✓ 1 Peperone
- ✓ 1 Cipolla
- ✓ Rosmarino q.b.
- ✓ Aglio q.b.
- ✓ Sale q.b.
- ✓ Olio q.b.
- ✓ Peperoncino q.b.

Preparazione

1. Pulire e pelare le patate poi tagliarle a pezzi;
2. Foderare una teglia con carta da forno e aggiungere le patate, aggiustare con olio e sale;
3. Lavare il peperone, tagliarlo a fettine sottili e metterlo sopra le patate;
4. Aggiungere 3-4 spicchi d'aglio, un rametto di rosmarino e la cipolla tagliata a fettine sottili;
5. Infine spolverare con un po' di peperoncino (in base al gusto personale, ma non esagerare);
6. Cuocere in forno ventilato a 180 ° oppure in forno statico a 200°C per circa un'ora, controllare di tanto in tanto, le patate dovranno risultare colorite;
7. Servire caldo.