

Bratkartoffeln, patate arrostiti in padella

Sebbene questa ricetta nasca come metodo per riciclare delle patate lesse avanzate, oggi è diventata una preparazione a sé stante e per cui le patate vengono preparate appositamente.

Sono un contorno ideale per arrosti e carni grigliate, un'alternativa perfetta - e altrettanto buona - alle patate al forno.

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per due persone:

cipolla	pz.	1
patate (taglia media)	g.	500
olio EVO	CT.	3
burro	ct.	1
sale e pepe		QB.
kümmel	ct.	1

Preparazione:

Come per tutte le preparazioni in cui occorrono delle patate già lessate, anche in questo caso conviene prepararle il giorno prima; quindi buttare le patate intere in acqua bollente e salta e cuocerle per una decina di minuti.

Scolarle, sbucciarle e riporle al fresco fino al giorno seguente (oppure prepararle la mattina, di buon'ora, per utilizzarle in serata).

Prendere le patate fredde e tagliarle a fette.

Pelare e tritare grossolanamente la cipolla.

Scaldare in una padella capiente (servirà anche per le patate) i semi di kümmel e, appena avranno sprigionato il loro aroma, aggiungere un CT d'olio d'oliva e fare dorare le cipolle per una decina di minuti.

Saltarle, toglierle dalla padella e tenerle, per il momento, da parte.

Versare i restanti due CT d'olio nella padella e farvi rosolare per alcuni minuti, senza girarle, le patate.

Quindi rimestarle bene, condirle con il burro e farle rosolare ancora per non più di una decina di minuti rigirandole al massimo due o tre volte.

Aggiustare di sale e pepe, completare con le cipolle tenute da parte, insaporire brevemente il tutto e servirle belle calde!

Ottime anche da sole, queste patate sono un contorno perfetto per arrosti e grigliate.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- La versione più originale di questo piatto prevede di completare le patate con dadolini di pancetta affumicata ben rosolata.
- Articoli correlati: [Le patate al forno](#)