

## Country cut potatoes, *spicchi di patate speziati*



Chiacchierando fuori casa con gli amici davanti a una birra, val sempre la pena di sgranocchiare qualcosa; magari, al posto delle solite patatine fritte vale la pena di provare queste *country cut potatoes*.

Ottime e oltretutto col vantaggio che invece che fritte son spesso preparate al forno. E buonissime!

Dal prenderle fuori a prepararle a casa, il passo è breve... e prepararle, calde e croccanti, è semplicissimo.

Si possono servire sia come spuntino, con a parte della maionese o del ketchup (fantastiche anche con lo [tzatziki](#)), ma sono anche un ottimo contorno a pranzo come a cena.

Io le faccio così.

Ingredienti (*la quantità minima...*):

patate medie	g	300
aglio	spicchio	1
sale e pepe		QB
origano		Ad Lib
paprika		Ad Lib
olio EVO	CT	1

Le spezie che ho indicato sono quelle che piacciono a me, si può anche usare del rosmarino come del coriandolo o del cumino; e per un tocco di esotico, anche del curry!

## Preparazione:

Cominciare lavando bene le patate sfregando bene la buccia (io uso dei guanti apposta ma va bene anche una spugnetta ruvida) e poi asciugarle e tenerle da parte mentre si prepara il condimento e il forno si scalda a 200°.

Pelare e spremere l'aglio in una scodella grande abbastanza da contenere poi anche le patate, aggiungere sale e pepe, le spezie preferite e l'olio d'oliva. Mescolare brevemente e affettare per il lungo le patate a spicchi: prima dimezzarle e poi tagliarle ancora in modo da ottenere quattro spicchi più o meno delle stesse dimensioni.

Mescolarle molto bene nella scodella finché non abbiano raccolto tutto il condimento.

Disporre gli spicchi su di una placca da forno coperta con un foglio di alluminio e infornare nel forno statico a 200° per 40'.

Trascorsa una quarantina di minuti le country cut potatoes al forno son pronte; assaggiarne eventualmente una facendo attenzione a non scottarsi.

Toglierle dal forno e passarle, a seconda della quantità, su di un piatto o un vassoio e servirle calde accompagnate da maionese, ketchup o la salsa preferita.

Buon appetito!

## SUGGERIMENTI E NOTE:

- Volendo preparare due placche per volta, usare il forno in modalità *ventilato* a 180°, sempre per 40'.
- Chi non volesse proprio pelare e spremere l'aglio, può usare quello in tubetto; non è proprio la stessa cosa ma: a mali estremi...
- Mi è stato chiesto e lo confermo: le patate non vanno sbucciate ma lavate e passate con una spugnetta umida. Risulteranno così più saporite e, non meno importante, non sbucciandole si risparmia un mucchio di tempo!