

Patate al forno: Ricetta Siciliana Buonissima

Autore: Staff Siciliafan

Data: 17 Luglio 2014



01 Fritte sono una delizia, ma non “babbiano” neppure fatte al forno.

Vi serviranno

1 kg di patate;
rosmarino (a sentimento);

sale e pepe (a sentimento);

olio extra-vergine di oliva;

Procedimento

Lavate le patate sotto acqua corrente e poi pelatele.

Tagliatele dando loro la forma che più preferite (io solitamente faccio dei cubetti).

Prendete una teglia e ungetela di olio (non troppo).

Disponete le patate fatte a pezzi al suo interno e aggiungete sale, pepe e rosmarino.

Mescolate ed infornate a 200 gradi (forno pre-riscaldato) per circa 40 minuti o comunque fino a doratura della patata.

Autore | [Viola Dante » seguimi su facebook ?](#)

Credit [Immagine](#) •

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/patate-forno-ricetta-siciliana-buonissima/>

Generato il 18/06/2025