

Recepta: Patates al forn amb ROMANÍ i herbes provençals

INGREDIENTS

4 patates mitjanes
8 dents d'all
1 llesca de cansalada viada
2 branques de romaní
1 culleradeta d'herbes provençals
Oli d'oliva i sal

INSTRUCCIONS

En primer lloc, posem a escalfar el forn a 180 graus a dalt i a baix.

Rentem les patates sense pelar-les i les tallem per la meitat. Agafem cadascuna de les parts i les tornem a tallar per la meitat. En aquest punt tenim 4 trossos de patata que podem tornar a tallar pel mig fins a tenir-ne 8 per patata.

Agafem una safata de forn i li posem un raig d'oli. Hi anem col·locant els trossos de patata al damunt.

A continuació tallem el tros de cansalada a dauets i aixafem una mica els alls amb el ganivet. Ho posem tot repartit per sobre les patates.
Fem el mateix amb les herbes de provençals i el romaní.

Tapem la safata amb un tros de paper de plata i ho posem al forn durant 30 minuts. A continuació, obrim el forn, retirem el paper i deixem que es daurin les patates durant tres o quatre minuts.

