

CONTORNI

Patate novelle alla Birra, Rosmarino e Provolone

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Provolone Cademartori

200 gr

Birra chiara

200 ml

Patate novelle

800 gr

Rosmarino

1 rametto

Scalogo

1

Olio extravergine d'oliva

1 cucchiaio

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

In un tegame fate appassire lo scalogo tagliato fine con un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva, unite il rosmarino, le patate novelle intere con la buccia e dopo 5 minuti versateci sopra la birra e lasciate che inizi a evaporare. Fate cuocere con il coperchio per 15 minuti. Ultimate la cottura delle patate novelle in forno, disponendole su una teglia, irrorate con il fondo di cottura, il rametto di rosmarino e unite il Provolone Cademartori a dadini. Fate cuocere per 15 minuti a 180°C.