

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 cucchiaino

**Sale**

Q.b

**Pepe**

Q.b

## Descrizione

In un tegame fate appassire lo scalogo tagliato fine con un cucchiaino 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.