

Patate ratte al rosmarino, in padella di ghisa

Mi è capitato spesso di sentir parlare delle patate ratte ma sinceramente non sapevo quali caratteristiche particolari avessero. Mi sono imbattuta in loro per la prima volta alla tradizionale fiera di primavera che si tiene al castello di Paderna a Pontenure di Piacenza.

Ed ecco spuntare tra la miriade di fiori, in uno scenario tanto bello da togliere il fiato, queste piccole patate dalla curiosa forma allungata, buccia sottilissima e pasta gialla chiamate patate dal burro! Già il nome sarebbe bastato per incuriosirmi poi mi hanno illustrato le loro caratteristiche adatte a qualsiasi tipo di cottura ma soprattutto dalla consistenza cremosa come un purè!

Dopo averle provate in più preparazione posso confermare che le caratteristiche decantate sono rispettate in pieno e l'utilizzo della mia padella in ghisa le ha davvero elevate ad un altro livello. Leggermente croccanti fuori con un profumo lievemente affumicato e quel cuore burroso, così tenero da sciogliersi in bocca. Davvero golose ottime come contorno.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:



- 1/2 Kg di patate ratte

- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino fresco
- pepe macinato fresco
- sale fino
- olio extravergine di oliva
- pentola di ghisa se possibile (in alternativa potete usare un tegame antiaderente)

PROCEDIMENTO:

Lavare bene le patate ratte senza rimuovere la buccia.



Lessarle per circa 15 minuti dall'inizio del bollore. Verificare la cottura pungendo quelle un po' più grandi con la punta di un coltello, se questa affonda facilmente le patate sono pronte. Scolarle e lasciare intiepidire.



Scaldare la pentola di ghisa con poco olio extravergine di oliva uno spicchio di aglio e le foglie di rosmarino fresco.

Versare le patate e rosolare a fiamma viva per circa 10 minuti. Durante la cottura girare spesso scuotendo il legame per evitare di rompere le patate, usando le posate. Salare e pepare.



Servire calde, Risulteranno leggermente croccanti e saporite all'esterno mantenendo un cuore cremoso.

