



Plat à rôtir de Luganighetta Gran Riserva et pommes de terre nouvelles

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 720 Luganighetta Gran Riserva
- 1000 pommes de terre nouvelles
- 4 bouquet de sauge, thym et romarin
- à v. huile d'olive vierge extra
- 4 cébettes fines
- à v. sel
- à v. poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Laver les pommes de terre sans les éplucher, les couper en deux et les faire cuire à la vapeur pendant 5 minutes.
3. Peler et couper les cébettes.
4. Verser 40 ml d'huile sur le fond d'un plat à rôtir et y mettre les pommes de terre avec les cébettes.
5. Ajouter la sauge, le thym et le romarin.
6. Mélanger et mettre au four pendant 5 minutes, mélanger de nouveau, saler, poivrer et remettre au four pendant 5 minutes.
7. Couper la Luganighetta Gran Riserva en morceaux de 7-8 cm et la mettre dans le plat à rôtir avec les pommes de terre nouvelles.
8. Mettre au four pendant 10 minutes pour finir la cuisson en mélangeant de temps en temps.
9. Sortir le plat du four et servir.