



Teglia di Luganighetta Gran Riserva e patate novelle

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 720 Luganighetta Gran Riserva
- 1000 patate novelle
- 4 mazzetto di salvia, timo e rosmarino
- q.b. olio extravergine d'oliva
- 4 cipollotti sottili
- q.b. sale
- q.b. pepe

Preparazione

1. Accendere il forno a 180 gradi.
2. Lavare le patate senza sbucciarle, tagliarle a metà e cucocerle al vapore per 5 minuti.
3. Mondare e affettare i cipollotti.
4. Versare 40 ml di olio sul fondo di una teglia e trasferire le patate coi cipollotti.
5. Aggiungere salvia, timo e rosmarino.
6. Mescolare e infornare per 5 minuti, mescolare nuovamente, salare, pepare e rimettere in forno per ulteriori 5 minuti.
7. Tagliare la Luganighetta Gran Riserva a pezzi di 7-8 cm e metterla nella teglia con le patate novelle.
8. Infornare per gli ultimi 10 minuti di cottura mescolando di tanto in tanto.
9. Sfornare la teglia e servire.