LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

TAGLIATA AROMATICA CON ACETO BALSAMICO E PATATE AL FORNO

ACCOMPAGNATA DA IL NUBILAIA

Nubilaia

INGREDIENTI

1 cube-roll
aglio
rosmarino (misto erbe aromatiche)
olio evo
aceto balsamico

PER LE PATATE AL FORNO

1 Kg di patate a pasta gialla sbucciate e tagliate a pezzi
1 rametto grosso di rosmarino tritato
olio EVO
sale fino

PREPARAZIONE

Tritare aglio e rosmarino, porzionare il cube-roll ricavandone delle bistecche alte un paio di dita. Condire le bistecche con olio, il trito aromatico, l'aceto balsamico e conservare in frigorifero. Scottare le bistecche sulla griglia fino alla cottura desiderata e tagliarle a fette e servirle con patate al forno.

Per le patate al forno:
Sbucciare le patate, tagliarle a spicchi e metterle a bagno nell'acqua per 3/4 ore. Sbianchire le patate in acqua bollente per 3/4 minuti o forno a vapore x 7'. Accendere il forno a 220° Ungere il fondo di una teglia da forno, versarvi le patate condire con altro olio, il rosmarino tritato e mescolare per bene tutte le patate.
Infornare a 220°C per 10 minuti, mescolarle e abbassare a 180°C per circa 10 minuti.
A cottura ultimata togliere la teglia dal forno, salare e servire le patate arrosto ancora calde.

CONSIGLIO

Per le patate al forno: Controllare che la cottura al termine del tempo previsto sia uniforme e le patate siano ben dorate da tutti i lati. Se così non fosse rigirarle e rimettere in forno per fino ad ottenere l'effetto desiderato.