Pomì
O Così. O Pomì.

Patate croccanti con salsa agrodolce

Tempo di preparazione: 90 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio evo: q.b.
- Patate: 3
- Polvere di peperoncino: q.b.
- Rosmarino secco: q.b.
- Sale: q.b.

Salsa

- Aceto di mele: 1 cucchiaio
- Acqua: q.b.
- Cipolla rossa: 1
- Pepe: q.b.
- Peperoncino: un pizzico
- Peperone rosso: 80 gr
- Rosmarino: 1/2 cucchiaio
- Sale fino integrale: q.b.
- Zucchero di canna chiaro: 1 cucchiaino

Preparazione

Lavare e sbucciare le patate, tagliarle a spicchi e lasciarle in ammollo in acqua per almeno 1/2 ora – 1 ora.
Asciugarle e disporle, ricoprendole con del rosmarino secco, all’interno di una teglia foderata con carta forno, senza sovrapporle.

Infornare in forno caldo e cuocerle a 200° per 25 – 30 minuti o fino a doratura.

Sfornarle, spolverizzarle con sale fino e un filo di olio extravergine d’oliva (per una versione più light, senza olio).

Per la salsa: affettare la cipolla e il peperone molto grossolanamente e versarli in una casseruola.
Aggiungere tanta acqua quanto basta a ricoprire le verdure, l’aceto di mele, il cucchiaino di zucchero, il pepe, il peperoncino e il rosmarino.
Lasciar bollire fino a quando le verdure non diventano morbide.

Unire la **passata classica Pomì**, lasciar cuocere per 5 minuti e poi ridurre in crema con l’aiuto di un frullatore ad immersione.
Rimettere la salsa sul fuoco e aspettare che si restringa e addensi, rimestando di tanto in tanto.
Servire fredda o tiepida con le patate.

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr