



Wino Toskanii

Patate in Padella alla Siciliana con Olive e Pecorino - ziemniaki z patelni po sycylijsku z czarnymi oliwkami i serem pecorino

Składniki na 2 osoby:

- 2 duże ziemniaki (jeśli mniejsze to więcej)
- 15 czarnych oliwek tostowanych
- 30g sera Pecorino Romano
- 1 ząbek czosnku
- łyżeczka suszonego rozmarynu
- sól
- 4 łyżki oliwy z oliwek Extra Vergine

Przygotowanie:

Obierz ziemniaki, pokrój w niezbyt cienkie plasterki i zamocz w misce z zimną wodą. Dzięki temu utracą nadmiar skrobi i nie będą przywierać do dna patelni. Na patelnię wlej 4 łyżki oliwy i lekko rozgnieciony ząbek czosnku w łupince. Następnie dodaj płaską łyżeczkę suszonego rozmarynu, podsmaż 30 sekund. Na patelnię dodaj czarne oliwki tostowane, wymieszaj całość i smaż przez kilka minut.

W międzyczasie dobrze osusz ziemniaki najlepiej za pomocą bawełnianej ściereczki, dzięki czemu nie będą sklejały się podczas smażenia i nie będą przywierać do patelni. Następnie umieść pokrojone ziemniaki na patelni i dokładnie wymieszaj, aby dobrze pokryły się oliwą. Zmniejsz ogień i smaż całość pod przykryciem przez 20-25 minut. Dzięki temu, że będziesz smażył ziemniaki na małym ogniu nabiorą one przyjemnej słodyczy. Mieszaj ostrożnie co jakiś czas, uważając aby ziemniaki się nie rozpadły.

Porada: Po 15 minutach smażenia sprawdzaj co jakiś czas, czy ziemniaki są odpowiednio miękkie. Miękkość ziemniaków możesz sprawdzić wbijając w plasterzek ziemniaka ostrze małego nożyka. Jeśli bez problemu przejdzie on przez plasterzek, oznacza to, że ziemniaki są gotowe w środku. Teraz kontroluj stopień ich smażenia - ziemniaki powinny być złotobrązowe i chrupiące.

W międzyczasie lekko posól ziemniaki i wyjmij czosnek z patelni. Gdy ziemniaki będą gotowe, wyłącz ogień i posyp zawartość patelni sporą ilością sera Pecorino Romano. Przykryj patelnię pokrywką i odstaw ją na kilka minut, aby ser się rozpuścił. Podawaj od razu, na gorąco. Życzymy smacznego!