

# Patate Hasselback

**When you try hasselback, you never come back!**

Dopo averle davvero cucinate in tutti i modi, inserite in moltissime ricette, oggi ve le propongo in versione Hasselback, direttamente dalle ricette svedesi! Le **patate Hasselback**, si preparano davvero in pochissimo tempo e la loro particolarità, a parte la forma a fisarmonica, è l'essere croccanti fuori e morbide dentro. Passiamo dunque alla preparazione...

---

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 45-60 minuti

Dosi per: 4 persone

## Ingredienti

8 patate medie  
olio extravergine d'oliva q.b.  
sale e pepe q.b.  
4 rametti di rosmarino  
10 foglie di salvia  
10 foglie di alloro  
qualche rametto di timo  
2 spicchi d'aglio

1. Per preparare le **patate hasselback**, la prima cosa da

fare è sciacquare accuratamente le patate (in quanto verranno cotte e mangiate con la buccia).

2. Asciughiamole bene e iniziamo ad affettarle senza arrivare fino in fondo. Le "lamelle" dovranno avere uno spessore di 3-5 mm.
3. Inseriamo le erbe aromatiche tra una fetta e l'altra.
4. Schiacciamo l'aglio all'interno di una ciotolina, aggiungiamo abbondante olio d'oliva, sale e pepe e mescoliamo. Con un pennello spennelliamo questa mistura sulle patate tra una lamella e l'altra.
5. Riponiamo le patate così condite su una teglia rivestita da carta forno (io ho usato la padella in ghisa smaltata [Le Creuset](#)) e aggiungiamo un altro filo d'olio d'oliva.
6. Inforniamo in forno statico preriscaldato a 200°C per almeno 45-60 minuti.
7. Ogni 15 minuti spennelliamo le patate con l'olio d'oliva rimanente.
8. Sforniamo e lasciamo intiepidire le **patate hasselback**.

---

**Consigli:** Le **Patate Hasselback**, possono essere conservate in frigorifero per 2-3 giorni in un contenitore a chiusura ermetica.

---

**Consigli per gli acquisti:** Padella in ghisa smaltata [Le Creuset](#)



