

Parmareggio SCHIACCIATINE DI PATATE CON PARMIGIANO LE RICETTE PARMAREGGIO REGGIANO GRATTUGIATO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi
Grattugiato fresco

INGREDIENTI

- 60 g di [Parmigiano Reggiano grattugiato fresco](#) o [30 mesi](#)
- 6 patate medie
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 3 cucchiaini di olio EVO
- Sale e pepe q.b.

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

TEMPO: 1 ORA

DIFFICOLTA': bassa

Lessare le patate con la buccia, posizionare ancora calde distanti l'una dall'altra su una teglia. Schiacciare senza appiattirle troppo e lasciare asciugare qualche minuto. Intanto tritare aglio e rosmarino e unire all'olio.

Spennellare le patate con l'olio aromatizzato. Spolverare con parmigiano grattugiato. Cuocere in forno caldo a 200°C per 20 minuti (gli ultimi 5 minuti con grill). Aggiungere sale e pepe. Servire a piacere con salse.