

Patate arrosto con salsa Barbeque

Tempo di preparazione: 60 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aceto: 60 ml
- Aglio: 1 spicchio
- Burro: 40 gr
- Cipolla: 80 gr
- Noce moscata: a piacere
- Olio EVO: q.b.
- Patate: 800 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Salsa Worchester: a piacere
- Senape: 50 gr
- Tabasco: q.b.
- Zucchero: 50 gr



Preparazione

Salsa barbeque.

In una padella fate soffriggere a fuoco basso il burro con l'aglio e la cipolla tritati, versare poco alla volta l'aceto e sfumare.

Aggiungere la salsa di pomodoro, amalgamare bene, quindi aggiungere la senape, il peperoncino e lo zucchero.

Finire di cuocere finché il composto si addensa, insaporire con salsa Worchester e tabasco.

Passare la salsa al setaccio e far riposare.

Tagliare le patate a spicchi grandi, posare in una teglia spaziosa, aggiungere olio evo, sale, pepe e noce moscata.

Infornare a 180° per 25 minuti.

Servire con la salsa barbeque.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr

