

**Ingredienti per 4 persone:**

8 patate medie  
2 cucchiaini di aceto di vino bianco  
sale pepe q.b.  
erbe aromatiche a piacere: (rosmarino, timo, maggiorana)  
1 spicchio di aglio se gradito  
olio evo q.b.



**Procedimento:**

Pelare le patate, lavarle e tagliarle a spicchi non troppo sottili. Sistemare le patate in una ciotola capiente coperte con acqua fredda e far riposare per circa 15 minuti avendo cura di cambiare l'acqua due volte per eliminare l'amido.

Portare a bollore abbondante acqua, aggiungere un cucchiaino di sale e l'aceto. Accendere il forno a 200 °C.

Quando l'acqua bolle, aggiungere le patate scolate e far cuocere 5 minuti da quando riprende il bollore

Scolare bene le patate, metterle in una ciotola e condirle con un filo di olio evo, regolare di sale e pepe, aggiungere l'aglio sbucciato diviso in tre parti, unire le erbe aromatiche spezzettate e mescolare il tutto per far ben insaporire.

Rivestire con carta forno una placca e sistemare le patate senza sovrapporle.

Cuocere in forno già caldo per circa 20 minuti, le patate al forno devono risultare ben dorate.

Servire le patate croccanti calde.

Il segreto: per le patate al forno perfette sono: far cuocere le patate in acqua bollente per pochi minuti (servirà ad ottenere una crosticina croccante durante la cottura in forno), aggiungere l'aceto (per farle rimanere chiare e garantire una bella doratura)