Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Картофель по-итальянски с пармезаном и чесноком

26 декабря 2016 15:10 · https://open-cook.ru/recipes/kartofel-po-italyanski-s-parmezanom-i-chesnokom



Этот рецепт **запеченного картофеля** с пармезаном, чесноком и травами от мамы блоггера Reeni я присмотрела давно. Благодаря командировке мужа в Барселону у меня было немного пармезана. Часть его ушла на салат "Цезарь", а часть я отложила для этой картошечки. Заменить пармезан на что-то другое проблематично, все-таки вкус и запах у него специфические. Но если очень хочется, то можно, но на твердый сыр. *Картошка* получается очень вкусной, пикантной и ароматной. Готовится быстро и просто.

Автор использовала форму примерно 20х25 см с бортиками, а у меня была чуть меньше.

Так же в рецепте слишком много масла, на мой взгляд, можно смело его количество уменьшить. Если ваши картофелины небольшие, то они приготовятся быстро, так что присматривайте за картошкой. Скорее всего, вам не нужно будет томить ее в духовке почти час и она приготовится минут за 30-40.

Примерно на 4 порции:

- примерно 1 кг картофеля (лучше брать крупный или средний картофель)
- 1/4 стакана пармезана, измельченного на мелкой терке
- 1 ч.л. сушеных итальянских трав (в магазинах продается смесь с названием "Итальянские травы")
- 4 зубчика чеснока, измельченных на мелкой терке
- 1/4 стакана оливкового масла
- красный перец молотый по вкусу (сладкий или острый по вашему желанию)
- 1 ч.л. соли
- 1/2 ч.л. черного перца молотого
- сливочное масло для формы (можно спокойно заменить на оливковое или подсолнечное масло)
- зелень свежая и измельченная

Картофель разрезать пополам вдоль. Уложить половинку картошки плоской стороной на доску и нарезать ломтиками толщиной 1,5 см.



В миску сложить картофель, соль, перец, итальянские травы, немножко красного перца (если хотите), чеснок и 2 столовые ложки оливкового масла. Перемешать.



Добавить половину натертого пармезана.



Хорошенько перемешать.



Форму смазать сливочным (или растительным) маслом. Выложить в нее картофель, туда же выложить остатки специй и масла из миски, посыпать 1 столовой ложкой пармезана и сбрызнуть 1 столовой ложкой оливкового масла. Отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, на 30 минут.



Вынуть форму с картофелем и перемешать его. Посыпать оставшимся сыром и сбрызнуть оставшимся оливковым маслом. *Я после добавления сыра снова перемешала картофель.* Вернуть в духовку еще на 25 минут.



Готовую картошку перемешать и добавить соль и перец при необходимости. Можно разложить сразу по порционным тарелкам или выложить на одно блюдо. Посыпать *картофель* измельченной зеленью.



Таким образом получается очень вкусная картошечка, мягкая и местами поджаристая, с приятным вкусом и ароматом трав, чеснока и пармезана.



Приятного аппетита!
