3 Μαΐου 2016

Πατάτες φούρνου με μάραθα και σταφιδοελιές κρητικές

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Image not found or type unknown

Συνταγή ΝΕΝΑ ΙΣΜΥΡΝΟΓΛΟΥ
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Υλικά

- 1 κιλό πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες κυδωνάτες
- 2 μέτρια κρεμμύδια, ξερά, σε λεπτές φέτες
- 4 ντοματάκια κονσέρβας, ελαφρώς χτυπημένα στον πολυκόφτη
- 1/2 μάτσο μάραθος, χοντροκομμένος
- 150 γρ. σταφιδοελιές, χωρίς το κουκούτσι (προαιρετικά)
- 1 κουτ. σούπας ξύσμα λεμονιού
- 1/2 κουτ. γλυκού δεντρολίβανο, ξερό, καλά κοπανισμένο
- 90 ml ελαιόλαδο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μερίδες 4-6
Προετοιμασία 30΄ Ψήσιμο 45΄

ΔιαδικασίαΣε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε τη μισή ποσότητα ελαιολάδου σε δυνατή

φωτιά και σοτάρουμε το κρεμμύδι για περίπου 3 – 4 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει ελαφρώς.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200° C. Σε ένα μεγάλο ταψί απλώνουμε τις πατάτες, τις ελιές (αν βάλουμε), τα σοταρισμένα κρεμμύδια με το λάδι τους, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και αλάτι, τα μάραθα, το δεντρολίβανο, το ξύσμα, την ντομάτα, 100 ml νερό και το υπόλοιπο λάδι. Ανακατεύουμε και ψήνουμε για περίπου 45 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν οι πατάτες και να ροδίσουν.

Πηγή: gastronomos.gr