

# PATATES BRAVES AMB ALLIOLI D'ALL NEGRE



1 ració.



40-45 minuts.

## Ingredients

- 500g de patates petites
- 4-6 dents d'all negre
- 1 ou (opcional)
- 1 llimona (suc)
- 3 cullerades d'oli d'oliva verge extra ÈTIM
- Sal i pebre al gust
- Julivert fresc picat per decorar



## Preparació

Preescalfa el forn a 200°C.

Renta les patates i talla-les per la meitat, o a quarts si són més grans.

En un bol gran, barreja les patates tallades amb 2 cullerades d'oli d'oliva, sal i pebre al gust fins que les patates estiguin ben cobertes amb l'oli i les espècies.

Col·loca les patates en una safata per al forn, amb la part tallada cap amunt.

Cou-les al forn preescalfat durant uns 30-35 minuts, o fins que les patates estiguin tendres i daurades.

Mentre les patates es couen, prepara l'allioli d'all negre. Pela els alls negres i, en un bol (o morter, si ets valent), tira-li l'oli d'oliva, l'ou, la sal i el pebre. Tritura-ho amb una batedora de mà.

Un cop ho tinguis, tira-li una mica de suc de llimona i barreja-ho.

Quan les patates estiguin cuites, treu-les del forn i serveix-les amb l'allioli d'all negre al costat. Pots posar una mica de julivert fresc picat per decorar.

Gaudeix-les amb un **got de Vermut de Falset blanc o negre**, el que t'agradi més.