

Patate al cartoccio

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **220Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 400 g di patate novelle di piccola dimensione
- 6 rametti di timo
- 20 g di burro
- Sale fino

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 180° C accendendo le resistenze sia sopra, sia sotto.
- Lavare le patate sotto acqua fresca corrente e sbucciarle.
- Sciacquare i rametti di timo.
- Tagliare un foglio di carta da forno piuttosto grande, passarlo velocemente sotto l'acqua e strizzarlo.
- Disporre le patate al centro della carta da forno e cospargerle con il burro a fiocchetti. Unire il timo e sigillare bene il cartoccio.
- Prendere un foglio di giornale, appoggiarvi sopra un foglio di carta da forno, quindi disporre il cartoccio con le patate. Richiudere il giornale su se stesso e sigillare bene.
- Infornare per un'ora disponendo il cartoccio direttamente sulla griglia del forno, senza teglia.
- Trascorso il tempo di cottura ritirare il cartoccio appoggiandolo su una teglia da forno. Aprirlo, ripiegare i bordi verso l'esterno, cospargere con un pizzico di sale ed infornare per 10 minuti accendendo il grill del forno per rosolare le patate in superficie.
- Servire immediatamente.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne, pesce, uova e formaggio.

STAGIONE

Maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Le patate novelle si raccolgono in maggio e in giugno, ma si trovano facilmente sul mercato fino a settembre.

