

# Patate in crosta di sale

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **150Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 1 kg di **sale** grosso
- 2 **patate** piuttosto grosse



## PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 180° C accendendo le resistenze sia sopra, sia sotto.
- Ritagliare due pezzi di carta da forno piuttosto grandi.
- Prendere una ciotola da usare come supporto, spruzzare un foglio di carta da forno con poca acqua, accartocciarla e ridistenderla per renderla più malleabile e disporla nella ciotola.
- Mettere sul fondo della carta uno strato di sale, spruzzare con poca acqua, mettere la patata, coprire con il sale in modo da avvolgerla completamente e spruzzare nuovamente con l'acqua.
- Riunire i lembi della carta a formare un fagotto ben stretto e chiuderlo con spago da cucina.
- Togliere il pacchetto dalla ciotola e sistemarlo sulla griglia del forno.
- Quando tutti i fagotti sono pronti infornare sistemando la griglia in posizione intermedia.
- Cuocerle per 1 ora.
- Servirle molto calde assieme ad una salsina di aglio, olio e rosmarino tritato, solo olio e sale, oppure burro al rosmarino.

## PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di pesce o formaggio.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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

### I consigli di Barbara

Per la preparazione di questa ricetta è necessario spruzzare sia la carta, sia il sale. Per farlo è bene dotarsi di uno spruzzino, per poter cospargere l'acqua in piccole quantità, ma in modo uniforme. L'acqua deve essere fresca.

Le patate in crosta di sale sono ottime con i formaggi, sia freschi, sia stagionati o con cubetti di salumi (mortadella, prosciutto cotto, prosciutto crudo, speck).

Le calorie indicate non tengono conto del condimento. Se utilizziamo mezzo cucchiaino d'olio a porzione le calorie saranno 200. Con 20 g di burro al rosmarino saranno invece 275.