

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate e barbabietole al cartoccio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 65 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Se amate questo frutto della terra molto versatile e saporito, dovete assolutamente provare la ricetta delle barbabietole e patate al cartoccio: un contorno alternativo.

Le barbabietole siamo soliti utilizzarle già lessate e pronte per essere condite in insalata, stavolta abbiamo pensato di utilizzare quelle crude e cuocerle noi, non in acqua bensì al forno insieme alle patate.

INGREDIENTI

PATATE 800 gr

BARBABIETOLE 400 gr

CIPOLLE ROSSE 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Realizzate un cartoccio incrociando quattro foglie di carta stagnola, due in un senso e due nell'altro.

Ungete la parte centrale del cartoccio, dove i fogli di carta stagnola s'incrociano.



- 2 Sbucciate le barbabietole rosse e tagliatele a dadotti. Trasferitele nel cartoccio mescolandole con le mani affinché si possano condire con l'olio versato in precedenza.



3 Sbucciate, tagliate la cipolla a pezzettoni ed unitele alle barbabietole nel cartoccio.



4 Sbucciate, sciacquate, tagliate le patate a dadotti ed unite anch'esse al cartoccio.





5 Ungete il tutto con dell'altro olio extravergine d'oliva.

Insaporite le verdure con un rametto di rosmarino, sale e pepe a piacere.

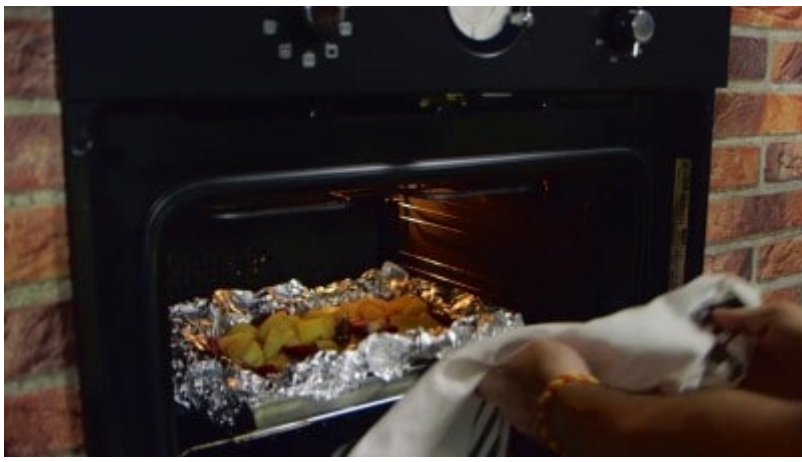




6 Chiudete il cartoccio ed infornatelo a 180°C per 50 minuti.

Al termine di questo periodo di cottura, aprite il cartoccio ed infornatelo nuovamente fino a che le verdure non prendano un po' di colore (circa 10 minuti).





7 Servite le verdure al cartoccio come ottimo contorno ad un secondo di carne.

