

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Lampascioni al forno

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 kg di lampascioni

1 kg di patate

olio

sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete a bagno i lampascioni, asciugateli e incideteli con un taglio a croce. Pelate e tagliate a fette le patate. Disponete i lampascioni e le patate in una teglia con olio, sale e pepe. Infornate e lasciate cuocere per circa un'ora.