

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate al cartoccio con salsa al prezzemolo

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

patate  
brodo vegetale  
1 noce di burro  
poca farina  
prezzemolo  
sale.

### PREPARAZIONE

1 Preparare il brodo vegetale.



**2** Spazzolare e lavare bene le patate.



**3** Incartarle con alluminio e metterle in forno caldo a 200°C per 45 minuti.



4 Tagliare il cartoccio e praticare un taglio a croce sulle patate.



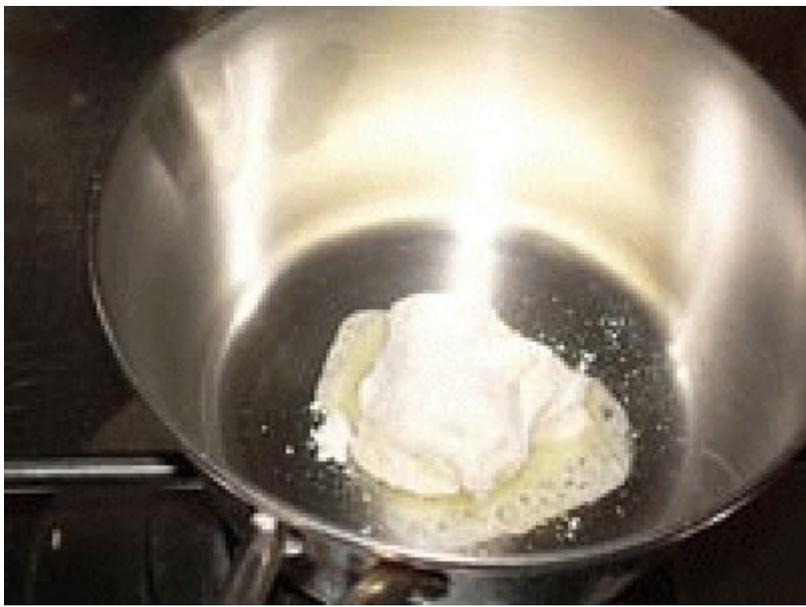
5 Sollevare i lembi di buccia e svuotare un po' le patate salando l'interno.



6 Preparare la salsa. Impastare la noce di burro con poca farina.



7 Far sciogliere in un padellino.



- 8 Aggiungere un mestolo di brodo vegetale e far bollire per qualche minuto aggiustando di sale.



- 9 A cottura ultimata, aggiungere abbondante prezzemolo tritato.



10 Riempire con la salsa la cavità delle patate e impiattare.

