

SECONDI PIATTI

## Patate con feta, olive e origano

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

PATATE 4

FETA 400 gr

OLIVE NERE 200 gr

ORIGANO ESSICCATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Le patate con feta olive e origano è un piatto davvero simpatico e sfizioso, l'ideale per chi ha voglia di presentare a tavola una portata particolare dal gusto intenso e di certo non banale. La ricetta che vi stiamo proponendo è facile ed anche economica ma di certo vi farà fare una gran bella figura con i vostri ospiti. Con il cartoccio poi l'effetto sorpresa è sempre assicurato! Provate questa ricetta, divertitevi magari ad accostare anche altri ingredienti e a scoprire nuove varianti e vedrete che bontà!

# PREPARAZIONE

Per realizzare la ricetta delle patate con feta olive e origano, la prima cosa da fare dopo aver sciacquato i tuberi è quella di inciderli con un coltello affilato sulla buccia.

A questo punto una volta disposte le patate su una teglia, possibilmente traforata, infornatele a 180°C in forno già caldo per almeno un'ora.

**2** Trascorso questo tempo, sfornatele e appena sarà possibile maneggiatele, senza ustionarvi, tagliatele in maniera longitudinale, apritele a metà e farcitele con i cubetti di feta, origano, le olive nere schiacciate e denocciolate e un filo di olio extravergine di oliva. Non occorre aggiungere sale in quanto il formaggio greco e le olive già hanno una gran sapidità.

**3** Ripetete questa operazione per ogni patata, quindi avvolgetele singolarmente nei fogli di alluminio, chiudendole a cartoccio.

Infornate le patate per altri 10 minuti sempre a 180°C, tempo necessario per far sciogliere un po' il formaggio e far insaporire il tutto.

Servitele calde, con il formaggio ancora morbido.

**5** Le patate con feta olive e origano è davvero un asso nella manica per le cene improvvise, da tener presente quando si hanno poche idee ma tanta voglia di stupire!