

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate al cartoccio con panna acida all'erba cipollina

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g circa di patate
1 vasetto di panna acida
aglio
foglie d'alloro
pepe
erba cipollina.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta:



- 2 Lavare le patate e metterle con tutta la buccia su un quadrato di carta da forno sovrapposto ad uno di carta stagnola, mettere una fettina d'aglio e mezza foglia d'alloro e chiudere il cartoccio.





- 3 Mettere in forno a 200°C e far cuocere per 25-30 minuti, nel frattempo, mescolare abbondante erba cipollina alla panna acida ed unire del pepe macinato.



- 4 Una volta cotte le patate, spaccarle a metà, salarle generosamente e farcirle con la panna acida.



