

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate nella cenere

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

4 patate della stessa grandezza

PREPARAZIONE

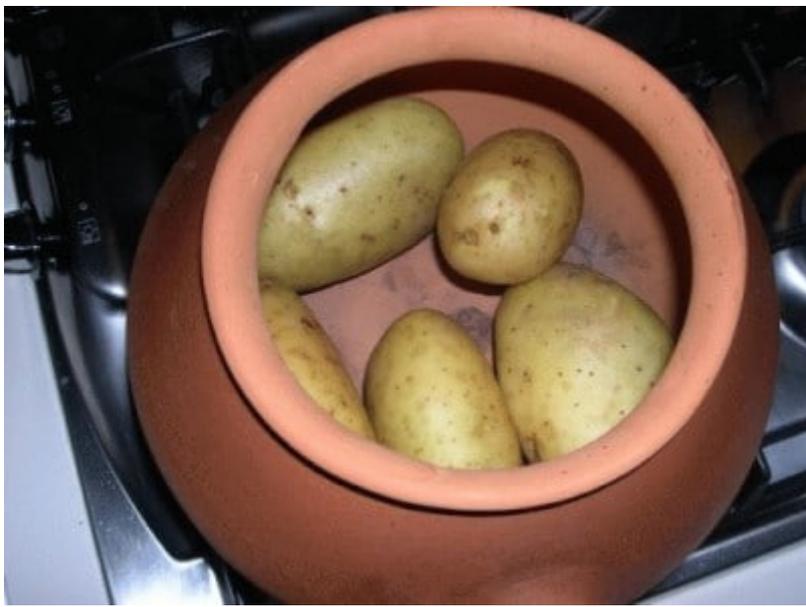
1 Per questa preparazione serve la pentola di coccio grezzo.



2 Lavate con estrema cura le patate e asciugatele.



3 Mettetele nella pentola e ponete la pentola sul fuoco.



4 Non è necessario usare lo spargifiamma.



5 Lasciate cuocere con il coperchio a fiamma viva.

E' importante usare il coperchio perchè il coccio grezzo diffonde il calore all'interno e crea un effetto forno uniforme, proprio come la cenere.



6 Mescolare ogni tanto le patate per non far bruciare la parte delle patate a contatto con il fondo della padella.

Non aprite il coperchio quando mescolate, quindi prendete la pentola per il manico e ruotate un poco la padella.

Eccole pronte, occorrono circa 30 minuti, per verificare la cottura dopo i 30 minuti togliete il coperchio e verificate la cottura, se serve continuate la cottura per il tempo necessario.



7 Potete servire le patate come accompagnamento.



8 La pentola rimane un po' annerita e non si può pulire perchè, essendo così porosa, la cenere penetra nei pori.



NOTE

La pentola di coccio grezzo consente di cuocere le patate come nella cenere. Prima di usare la pentola la prima volta mettetela in ammollo per 24 ore