

## Patate al cartoccio

Le patate al cartoccio si preparano molto velocemente avvolgendole in carta stagnola per poi farle cuocere in forno; una volta sfornate incideremo la buccia, condiremo con pezzetti di burro e regoleremo di sale e pepe; serviremo cospargendole con il trito di erbe aromatiche.



## INGREDIENTI

- 1 Kg Patate a pasta bianca
- 1 mazzetto Erbe aromatiche
- 80 g Burro
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

## PREPARAZIONE



Lavate accuratamente le patate e asciugatele con un telo da cucina, quindi, senza pelarle, avvolgetele una per una in altrettanti fogli di alluminio di circa 20 cm di lato.



Adagiate le patate avvolte nell'alluminio su una placca e fatele cuocere nel forno già caldo a 180 °C per 50 minuti.



Nel frattempo mondate le erbe aromatiche, lavatele e tritatele. A cottura ultimata sfornate i cartocci e apriteli parzialmente, poi, con un coltellino dalla lama affilata, incidete leggermente la pelle di ogni patata al centro.



Disponete le patate ancora ben calde su un piatto da portata e conditele con qualche pezzette di burro, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Cospargetele con il trito di erbe aromatiche e servitele in tavola.