

OLIO CUORE

Patate al forno



Ingredienti

- 800 g di patate
- 1 cucchiaino alloro frantumato
- ½ cucchiaino cipolla bianca
- 1 cucchiaino scarso sale fino
- 1/2 cucchiaino farina
- 1 e ½ cucchiaino rosmarino in foglie
- 1/2 cucchiaino aglio macinato
- 5/6 giri mix creola
- 3 cucchiai Olio Cuore
- 1 sacchetto forno

- **Portata: Contorni**
- **Tempo: 10"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 237.25 Kcal**

Preparazione

- In una ciotola capiente porre l'alloro frantumato, l'aglio macinato e la cipolla bianca. Completare con il rosmarino in foglie.



- Insaporire con 5/6 giri di mix creola, poi unire l'olio, il sale e mescolare.



- Aggiungere le patate sbucciate e tagliate a spicchi e rigirarle nel mix di spezie ed erbe aromatiche.
- Aprire il sacchetto forno, inserire la farina, agitarlo per farla aderire alle pareti ed eliminarne l'eccesso.



- Aggiungere le patate con tutto il condimento e chiudere con l'apposito legaccio.



- Porre il sacchetto forno in una pirofila.
- Infornare a 200° per 45 min. In cottura tagliare uno degli angoli del sacchetto o praticare alcuni fori per lasciar fuoriuscire il vapore. Aggiustare di sale e olio a piacere.
- Irrorare la preparazione con l'olio rimasto e decorare i piatti con scorzetta di limone e spicchi di pomodorino.
- Per velocizzare l'operazione di preparazione inserite le patate, le spezie e gli altri ingredienti direttamente nel sacchetto dopo averlo infarinato, poi agitatelo con cura facendo attenzione a non romperlo.

E' possibile cuocere le patate anche nel microonde ad una potenza medio-alta (720 W) per 12 minuti.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais