

CANNAMELA

American potatoes



Ingredienti

- 2kg patate dolci
- 1/2 confezione mix speziato per American barbecue CANNAMELA
- 30g olio extravergine di oliva
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Alla griglia



Kcal per
persona
504*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Lavare le patate dolci eliminando l'eventuale terriccio.
- 2 Porre sul fuoco una casseruola con acqua e aggiungere un pizzico di sale.
- 3 Portare a bollore, mettere in pentola le patate e lessarle per 20 min.
- 4 Allontanare dal calore e scolare le patate lasciandole raffreddare.
- 5 Dividere le patate a metà.
- 6 Versare in una ciotola il mix speziato per American barbecue CANNAMELA.
- 7 Diluire con 3 cucchiari di olio e mescolare.
- 8 Distribuire la miscela di spezie sulle patate dolci.
- 9 Avvolgere le patate nella carta stagnola e chiudere.
- 10 Preriscaldare il barbecue a temperatura media (in alternativa utilizzare il forno e preriscaldarlo).
- 11 Disporre le patate sulla griglia e chiudere il coperchio.
- 12 Cuocere per 30 min.
- 13 Trasferire le patate sul piatto, aprire i cartocci, irrorare ancora con un filo d'olio e servire.