

# CANNAMELA

## Patate al cartoccio con ricotta



### Ingredienti

- 800g Patate
- 10g Insaporitore per Patate CANNAMELA
- 80g ricotta vaccina
- 30g olio extravergine di oliva
- qb pepe nero CANNAMELA
- qb sale
- 1 cucchiaino timo CANNAMELA



Porzioni  
4 persone



Portata  
Contorno



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno,  
In padella



Kcal per  
persona  
264.5\*

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

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Sbucciate e lavate le patate.
- 2** Dividetele a metà e ponetele al centro di quattro cartocci.
- 3** Condite le patate con l'insaporitore per patate e un goccio d'olio, poi cuocetele in forno a 180° per 30 minuti. Sfornate e scavate le patate al centro.
- 4** Amalgamate la purea ricavata dal cuore delle patate con la ricotta, poi insaporite con una generosa macinata di pepe nero e un pizzico di sale.
- 5** Farcite le mezze patate con la ricotta.
- 6** spolverate ogni patata con il timo e richiudete i cartocci.
- 7** Poneteli a gratinare in forno preriscaldato a 200° per 10 minuti, quindi servite le patate nel loro cartoccio.