



Cartocci di patate al vapore

ricetta per 4 persone

Ingredienti

Patate piuttosto grosse sbucciate e tagliate a fette alte circa 1 cm.	g	400
Burro tagliato a strisce	g	60
Scorza di limone tagliata a strisce	n	1/2
Grosse foglie di salvia – circa	n	12
Sale	q	6

Inoltre occorrono 4 foglietti d'alluminio per accartocciare le patate

ore	19,00	Accendete la vaporiera, pelate due grosse patate e tagliatele a fette alte circa 1 cm.
	19,08	Tagliate la scorza di limone e preparate 4 ampi rettangoli in alluminio ungendoli leggermente
	19,10	Sovrapponetevi le patate in una sola fila accatastandole leggermente. Salatele
	19,12	Copritele con qualche striscia di burro, un paio di foglie di salvia e un poco di scorza di limone
	19,15	Introducetele nella vaporiera (45' di cottura)
	20,00	I vostri cartocci saranno pronti. Servitene uno per ogni commensale

Se non possedete la vaporiera e dovete ricorrere alle apposite pentole i cartocci dovranno cuocere circa 10' in più