



# Cartocci di patate al vapore

ricetta per 4 persone

## Ingredienti

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

*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 ( <b>45' di cottura</b> )
	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*