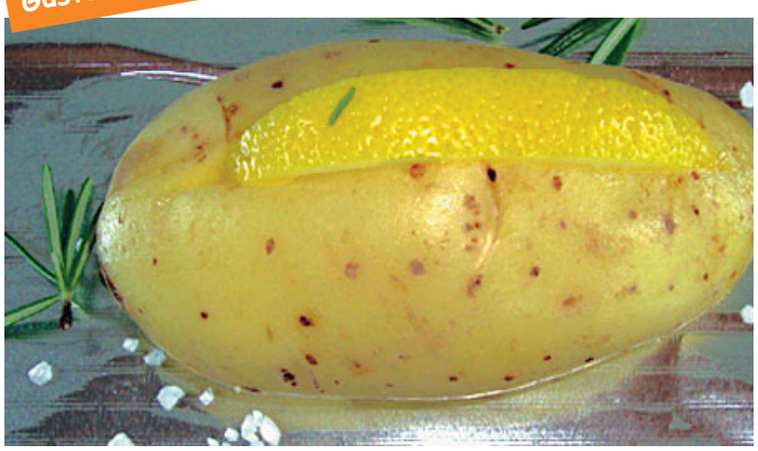
Patate al limone al forno/grill

patate novelle*
rosmarino
sale grosso
limone

FACILEeBUONO

Gustosissime



Laviamo e asciughiamo le patate.
Incidiamo un taglio a cuneo della grandezza di una fetta di limone.
Laviamo molto bene il limone e lo tagliamo a spicchi.
Infiliamoli nel taglio delle patate con la scorza verso l'alto.
Avvolgiamole singolarmente nell'alluminio cospargendole di sale grosso e rosmarino.
Cuociamo sul grill oppure in forno per un'ora a 210°.
Assicuriamoci che siano cotte infilzandole con uno stuzzicadenti.

Nella foto: al momento di richiudere il cartoccio.

Gustosissime patate al limone al forno/grill. Buone così non le avete mai mangiate. Ecco la ricetta.

La patata novella

Non è nient'altro che una patata non ancora giunta a maturazione completa. Quindi si presenta con una buccia molto sottile. Questo tubero, ben lavato prima della cottura, si presta ad essere consumato con la bucc