Patate lesse schiacciate

FACILEeBUONO

patate medie
timo
olio d'oliva
sale

Ecco come fare

Laviamo le patate con la buccia e cuociamole nell'acqua salata.
Quando saranno cotte disponiamole in una teglia ricoperta con carta forno.
Con il palmo della mano schiacciamole in modo che si rompino.
Dove si è formata la rottura aggiungiamo un filo d'olio d'oliva e del timo fresco.
Passiamole in forno sotto il grill per alcuni minuti affinché risultino dorate.

Oltre ad essere belle da vedere sono anche molto gustose.

Un modo particolare di cucinare le patate, prima lessate e schiacciate e poi gratinate al forno.