

Patate al cartoccio Bavaresi

Le **patate alla bavarese**, molto semplici da realizzare, sono sicuramente esaltate dalla sua cottura: il cartoccio infatti, consente di trattenere al suo interno tutti i profumi degli ingredienti e di sortire un bellissimo effetto visivo quando la pietanza viene presentata agli ospiti.

La cottura al cartoccio, che esiste da tempi antichissimi, era praticata molti anni fa, con la carta oleata, che pur cosparsa di olio per essere più resistente, si infiammava con facilità. L'alluminio non esisteva; c'era la carta stagnola, che però era molto costosa.

Oggi, la cucina moderna usa molto la cottura al cartoccio con l'alluminio, che è impermeabile all'umidità, alla luce, all'aria ed è resistentissimo al calore.

Ingredienti:

Erba cipollina tritata 2 cucchiari **Panna** acida, 200 gr
Patate 4 da 180 gr l'una circa **Pepe** q.b. **Sale** q.b.

Preparazione:



Per preparare le **patate** al cartoccio bavaresi iniziate accendendo il forno a 200°. Prendete le **patate** (che dovranno essere più o meno della stessa dimensione), lavatele e asciugatele bene (1).

Avvolgetele quindi in un foglio di carta d'alluminio, chiudendovele dentro ma senza serrare troppo i cartocci (2). Mettetele in una teglia ed infornatele facendo cuocere per circa 50-60 minuti,



dopodichè sfornatele, tagliate i cartocci per il lungo, ed incidete anche le **patate** nello stesso verso (4); divaricate delicatamente le due parti e condite con **sale** e **pepe** (5). Versateci sopra poi la **panna** acida che avrete preventivamente mescolato con l'erba cipollina tritata (6), e servite immediatamente.

Se la **panna** acida dovesse risultare troppo liquida vi consiglio di utilizzare metà **panna** acida e metà formaggio **Philadelphia**.

Consiglio

Se volete un'alternativa al condimento della **patata**, al posto della **panna** acida potete optare per dei fiocchetti di **burro**, oppure al posto dell'erba cipollina potete usare del **prezzemolo** tritato o potete aggiungere dei pezzetti di **pancetta** affumicata o del formaggio **Cheddar** fuso.

Per questo tipo di preparazione è consigliabile scegliere delle **patate** rosse, dalla polpa ben soda, adatte per essere cotte al cartoccio.

Curiosita'

Oltre che semplice e sana, la cucina al cartoccio è saporita perché gli aromi e le sostanze nutritive restano racchiuse nel cartoccio, che viene aperto solo al momento di gustare la pietanza. Inoltre, con questo metodo di cottura si può evitare l'uso di grassi, il forno non si sporca e nessun odore o fumo sgradevole si sparge per casa.