



you are what you create.



SERVIZIO RICETTE

Numero dell'immagine: 11205468

Numero della ricetta: R1095150

Batate al cartoccio

(Per 4 persone)

Tempo di preparazione: 20 min

tempo di cottura in forno: 35 min

Grado di difficoltà: facile

Ingredienti:

4 batate, di circa 300 g ciascuna

8 pomodori essiccati, in olio

1 - 2 spicchi d'aglio

50 g di olive nere, snocciolate

200 g di formaggio feta, di pecora

1 cucchiaini di succo di limone

sale

pepe

Preparazione:

Riscaldate il forno a 200° C con ventilazione.

Lavate le batate e spazzolandole bene sotto l'acqua corrente fredda, poi ungetele con l'olio e avvolgetele singolarmente in carta oleata (o carta da forno). Chiudete con filo da cucina.

Piazzatele su una teglia da forno, passatele nel forno caldo e fate cuocere per circa 25 minuti.

Fate sgocciolare i pomodori (l'olio mettetelo da parte) e tritateli grossolanamente. Sbucciate l'aglio e aggiungetelo ai pomodori spremendolo con uno spremiaglio, dopodichè tritate le olive.

Tagliate a dadini il formaggio e mescolatelo con i pomodori, l'olio e 2 cucchiaini dell'olio dei pomodori. Insaporite con succo di limone, sale e pepe. Aprite i cartocci e intagliate ogni batata per la lunghezza, aprite un poco e farcite con la miscela al formaggio. Passate le batate farcite per circa altri 10 minuti nel forno caldo. Servite subito.

Le ricette sono proposte redatte secondo scienza e coscienza. Non possiamo assumere responsabilità per la riuscita dei piatti.