

Patate al cartoccio bavaresi

Categoria: Sapori dal Mondo - Germania



Informazioni Generali



Preparazione:
5 min



Cottura:
60 min



Dosi per:
1 persone



Costo:



Difficoltà:
Molto Basso

La **patata alla bavarese**, molto semplice da realizzare, è sicuramente esaltata 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 ai commensali.

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 1/2 cucchiaino



>> Patate

1 (da circa 180 gr)



>> Panna

acida (o yogurt) 1 cucchiaino



>> Pepe

q.b.



Preparazione



Accendete il forno a 180°-200°.

Prendete una **patata** del peso di circa 180 gr, ovale e perfettamente sana. Lavatela spazzolando bene la buccia e, senza asciugarla, avvolgetela in un foglio di **carta d'alluminio**, chiudendovela dentro ma senza serrare troppo il cartoccio.

Mettetela in una **teglia** ed infornatela facendola cuocere per circa 50-60 minuti, dopodichè sfornatela, tagliate il cartoccio per il lungo, ed incidete anche la patata nello stesso verso; divaricate delicatamente le due parti e condite con sale e pepe.

Versateci sopra poi la **panna acida** che avrete preventivamente mescolato con l'**erba cipollina tritata**, e servite immediatamente.



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.

