

Patate “verdi” al forno



Piatto

Tipo di ricetta



40 Minuti

Preparazione

90-150 Minuti



Facile

Difficoltà



Ingredienti per 6-8 persone

2 kg di patate resistenti alla cottura (per insalate)
250 g di formaggio quark
Erbe aromatiche di stagione/a piacere: aneto, basilico, crescione, origano, timo, prezzemolo, erba cipollina
Aglio
4 cucchiai da tavola di panna acida
2 cucchiai da tavola di olio di semi di zucca stiriano IGP
Sale, pepe

Preparazione

Lavare le patate e, senza pelarle, ricoprirle con della carta stagnola, con la parte lucida rivolta verso l'interno. Infornare a 250°C nel ripiano più in alto e cuocere per 1,5 - 2,5 ore, a seconda delle dimensioni delle patate (variante più veloce: cuocere in pentola a vapore).

Nel frattempo, incorporare il quark con le erbe aromatiche tagliate finemente, l'aglio tritato e il resto degli ingredienti. Lasciar riposare in frigorifero.

Non appena le patate sono pronte, inciderle oppure tagliarle a metà e disporle su un piatto da portata. Cospargerle con la salsa al quark e guarnire con delle erbe aromatiche fresche.

Variante senza quark: condire le patate anche solo con dell'olio di semi di zucca stiriano IGP e servirle accompagnate da diversi tipi di formaggio, tocchetti di burro e un pò di sale – una ricetta semplice e veloce ma ricca di sapore!

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**