



## Patate al cartoccio: come prepararle al forno e al microonde

**Buone, versatili e capaci di accontentare tutti, le patate possono essere cucinate in molti modi. Ecco qualche idea per la cottura al cartoccio, un metodo antico che oggi può essere velocizzato grazie al microonde**



Patata al cartoccio con fonduta di formaggio e ragù di salsiccia (Foto © Piero Cantore).

Le patate sono l'ortaggio più versatile in cucina dal momento che si possono preparare in moltissimi modi, per una tavola familiare o in occasioni più formali. Altrettanto varie sono le **modalità di cottura** e, tra queste, quella al cartoccio è una delle più adatte a salvaguardare il sapore delle patate.

Qui vi riportiamo alcuni consigli per le **patate al cartoccio** cotte nel **forno tradizionale e anche nel microonde**. Per 4 persone sono necessarie **4 patate di circa 200 grammi ciascuna**, sale, pepe e un buon olio extravergine di oliva.

### Idee per patate al cartoccio nel forno tradizionale

Dopo aver lavato bene le patate, bucherellatele bene e conditele con sale, pepe e un filo d'olio evo. Avvolgete ciascuna patata, con tutta la buccia, nella carta stagnola e mettete in forno preriscaldato, per 25/30 minuti a 180 gradi. Prima di spegnere, eseguire la classica "**prova stuzzicadenti**" per valutarne la giusta cottura.

Si possono servire direttamente nel cartoccio, praticando un taglio a croce sulla superficie, oppure in un piatto accompagnandole a proprio piacimento. Noi abbiamo preparato una **fonduta di caciocavallo Silano** su cui abbiamo adagiato la patata tagliata in due e abbiamo completato con un **ragù di salsiccia molto denso**.



Una volta cotte, le patate possono essere condite a proprio piacimento (Foto © Piero Cantore).

### **Patate al cartoccio in microonde: rapide e golose**

Lavate bene la patata, bucherellatela con una forchetta e accartocciatela in un foglio di carta forno precedentemente bagnato. Inserite il tutto in un apposito sacchetto per la cottura al microonde, impostando la massima potenza per 8 minuti, quindi estraete il sacchetto e lasciate riposare per altri 5 minuti.

Tagliate la patata in quattro parti e conditela a vostro piacere. Qualche esempio? Ecco diverse proposte, tutte golosissime:

1. **crema di pistacchi e mortatella** da spargere sulla patata;
2. **misto di scamorza affumicata e funghi porcini trifolati.**
3. pecorino romano e cime di rapa sott'olio o saltate in padella
4. caponata mista in padella da mettere all'interno della patata. Per questa preparazione è consigliata una patata a pasta gialla perchè è più compatta

Quando utilizzate del formaggio per la farcitura, ripassate in microonde per farlo sciogliere.

#### **Data di creazione**

19/11/2022

#### **Autore**

piero-cantore