



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Patate al forno al mascarpone ed erbe aromatiche



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **teglia**

Ingredienti

- 1 Kg di patate
- 150 gr di mascarpone
- erba cipollina
- aglio
- alloro
- rosmarino
- 200 gr di sale grosso
- pepe

Preparazione Patate al forno al mascarpone ed erbe aromatiche

Passo 1.

Fate cuocere le patate in forno preriscaldato a 180° per un'ora avvolte nell'alluminio.

Passo 2.

Tritate insieme aglio, erba cipollina, alloro e rosmarino.

Passo 3.

Mescolate il trito al mascarpone, quindi salate e pepate.

Passo 4.

Tritate il sale e mettetelo nei piatti di portata.

Passo 5.

Disponete le patate nei piatti ed apritele nella parte alta, quindi farcitele con il mascarpone aromatizzato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 26/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.2 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)