

## PATATE AL CARTOCCIO DI MARIA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- rosmarino
- una cipolla
- origano
- patate (350g)
- peperoni (200g)
- pomodori ciliegini (50g)

### Come si prepara

Dopo aver tagliato tutti gli ingredienti in dimensioni molto piccole (in particolare le patate devono essere piuttosto sottili), si condiscono in un piatto con gli odori, il sale (meglio se grosso), il pepe e l'olio.

Si chiude il tutto in un cartoccio fatto con carta da forno e si lascia cuocere in forno a 200 gradi per minimo 45 minuti (dipende anche dal tipo di patate).

Fare in modo che il cartoccio non resti aperto durante la cottura, in modo da non provocare la fuoriuscita dei vapori necessari alla stessa.

In caso la quantità degli ingredienti sia tale da rendere difficile la creazione di un cartoccio unico si può anche ricorrere ai cartocci monoporzione.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40

### Tags

verdure, ortaggi, ricette utente, cartoccio, patate al cartoccio, patate al cartoccio di Maria

