

## PATATE AL FORNO CON SALSA DI SAN BERNARDO

### Ingredienti

- pane casereccio (100gr)
- patate (500gr)
- aceto
- miele (1 cucchiaino)
- mandorle dolci (100gr)

### Come si prepara

Avvolgere 4 patate medie nella carta da forno bagnata e strizzata

Farle cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per un'ora (controllare la cottura aprendo il cartoccio e infilzando le patate con uno stuzzicadenti).

Friggere il pane e le mandorle dolci (separatamente) in abbondante olio di oliva.

Pestare mandorle e pane finemente in un mortaio fino a quando saranno quasi polverizzati.

Metterli in una terrina e aggiungere piano piano un cucchiaino di miele e un filo di aceto sufficiente a fare assumere all'impasto la consistenza cremosa.

Servire le patate decorate e insaporite con un cucchiaino di salsa.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 90

### Tags

patate al forno, patate, Patate al forno con salsa di San Bernardo