

alustar

Backstar

Jet-Cut

freshstar.

GRATIN DI PATATE AL FORMAGGIO DI CAPRA



RICETTA PER
1 – 2 persone



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN.



TEMPO DI
COTTURA/COTTURA
AL FORNO 30 – 40 MIN.

INGREDIENTI

2 patate
50-80 g formaggio fresco di capra
1 c. olio d'oliva
timo fresco
sale
pepe

PER SERVIRE

Abbinare alla rucola
leggermente amara o
completare con un'insalata
di cetrioli e yogurt.

PREPARAZIONE

1

Preriscaldare il forno a 200 gradi.

2

Tagliare le patate a fette molto sottili.

3

Tagliare un pezzo più grande di foglio di alluminio.

4

Disporre le fette di patate sul foglio di alluminio, salarle e peparle
e sbriciolarvi sopra il formaggio di capra.

5

Cospargere con timo fresco e olio d'oliva.

6

Ripiegare il foglio di alluminio sulle patate e
cuocere fino a quando le patate sono tenere.