

Patate Hasselback con pesto di rucola e pomodori secchi



Ingredienti (per 1 porzione)

100 g di patate Passo dopo Passo Despar

un rametto di timo secco
rosmarino q.b.
una punta di aglio
3 pomodori secchi
una manciata di rucola
un cucchiaino di gherigli di noce
olio extra vergine di oliva
un pizzico di pepe

Procedimento

1. Preriscaldo il forno a 200°C. Lavo bene le patate sotto acqua corrente e infilo uno spiedo in ognuna una alla volta tenendomi a 1 cm dalla base (lato lungo) della patata. Con un coltello incido le patate per creare delle fette sottili fermandomi con la lama allo spiedo. Una volta incise, levo gli spiedi.
2. Lavo e trito finemente il rosmarino, il timo e trito anche lo spicchio d'aglio sbucciato; aggiungo il pepe e mescolo bene.
3. Riempio l'interno delle fette di patate con il trito di erbe e le dispongo su una leccarda foderata di carta da forno e unto con un filo d'olio. Irroro anche le patate e cuocio in forno per circa un'ora.
4. Nel frattempo preparo il pesto: frullo i pomodori secchi con le noci, l'olio e la rucola. Una volta cotte, cospargo le patate di pesto.