

Le patate al sale con burro aromatico

Premesso che la ricetta si può provare semplicemente avvolgendo le patate in carta di alluminio, senza l'uso del sale, il consiglio è invece di provare questa particolare tecnica di cottura, molto apprezzata per i risultati di gusto e consistenza: il sale infatti con il calore si solidifica e crea una vera e propria protezione per gli alimenti che così mantengono il loro sapore naturale e acquisiscono una morbidezza particolare.

Nel caso delle patate poi, che non hanno un odore forte che altererebbe un po' il sale, è possibile recuperarlo, schiacciandolo al mortaio.

Vino consigliato: un Oltrepò Pavese Riesling o un Colli Martani Trebbiano.

La ricetta: Patate cotte al sale al burro aromatico

Ingredienti per 4 persone

8 patate medie

2 cucchiaini di uova di salmone

80 g di burro

2 ciuffi di prezzemolo

una presa di scorza grattugiata di limone biologico

3 steli di erba cipollina

3 kg circa di sale grosso marino

pepe bianco

sale

Procedimento

Lavate le patate, asciugatele bene e bucherellatele con uno stuzzicadenti. Versate un poco di sale sul fondo di una pirofila e allineatevi le patate, vicine ma senza che si tocchino. Ricoprite col sale rimanente e premete leggermente, in modo che si compatti. Cuocete in forno già caldo a 230°C per circa un'ora e un quarto.

Intanto fate ammorbidire leggermente il burro e lavoratelo a crema con un pizzico di sale e una spolverata di pepe.

Unite la scorza di limone, il prezzemolo e l'erba cipollina tritati. Amalgamate bene e mettete il composto in frigo a rassodare.

Togliete le patate dal forno e controllate la consistenza con uno stuzzicadenti.

Rompete lo strato di sale, estraete le patate e sistematele su un piatto da portata riscaldato.

Fate su ciascuna patata un taglio a croce e spostate leggermente i bordi della buccia.

Mettete su ciascuna un pezzo di burro alle erbe (sono circa 10 g a patata), decorate con uova di salmone e servite.

[Read More](#)