



MANGIA E BEVI...

patate alla cenere

IN CIOCIARIA

Patate alla cenere

*otto patate piuttosto piccole, quattro filetti di acciughe dissalate,
un cucchiaino di capperi, un cucchiaio di prezzemolo tritato, uno spicchio d'aglio, 20 g di olio.*

Pulire bene le patate con l'acqua corrente. Asciugare e avvolgerle una per una in fogli di carta di alluminio. Metterle nel forno a legna già caldo e coprirle con la cenere, lasciando cuocere per circa un'ora.

Nel frattempo tritare grossolanamente le acciughe, l'aglio ed il prezzemolo.

Togliere le patate dal forno e lasciarle raffreddare per circa 15 minuti, quindi svuotarle con un cucchiaino. Tagliare a dadini la polpa, unirla al trito di acciughe e condire con olio e sale.

Farcire le patate con il composto preparato e passarle in forno per dieci minuti. Servire caldo.

Potatoes baked under wood ashes

*8 little potatoes, 4 anchovy fillets without salt, 1 tablespoon capers,
1 tablespoon finely chopped parsley, 1 clove garlic, 20 g oil.*

Scrub the potatoes with a brush under running water, dry and wrap the potatoes one by one in tin-foil. Put them in a pre-heated wood oven and cover with wood ashes; cook for about one hour.

Meanwhile, remove the potatoes from the wood oven and let them cool for about 15 minutes.

Empty the potatoes with a spoon. Cut the pulp into small cubes and mix it with the chopped anchovy fillets; add some salt and some oil.

Stuff the potatoes with the mixture; bake them for about 10 minutes. Serve hot.