Scritto da Chiara Chiaramonte
Venerdì 25 Gennaio 2013 00:15 -



Ingredienti per 2 persone
8 patate non troppo grandi
1 finocchio
pangrattato
semi di sesamo
semi di girasole
curcuma
noce moscata
rosmarino
sale
olio d'oliva

Preparazione
Lessiamo le patate con tutta la buccia e facciamole bollire in acqua salata per circa 20 minuti (ma dipende dal tipo di patata e dalle sue dimensioni). Una volta lessate facciamole raffreddare in acqua fredda di rubinetto e peliamole.
Lessiamo anche il finocchio (15 minuti in acqua salata bastano) dopo averlo lavato e diviso in foglie.

Poi in una ciotola versiamo il pangrattato, con i semi di sesamo, di girasole, la curcuma, il rosmarino, la noce moscata, e il sale. Mescoliamo bene e paniamo sia le patate intere che le foglie di finocchio.
Inforniamo con un filo d'olio d'oliva sopra per circa 20-25 minuti a temperatura medio-alta.
Sforniamo e serviamo.

Ecco un pasto sfizioso, leggero, gustoso e facile!