PATATE AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate grandi
- 100 g di formaggio caprino
- 1 filo olio d'oliva extra-vergine
- pepe
- insalata rucola

Lavate con cura le patate, asciugatele con fogli di carta assorbente e avvolgetele singolarmente in fogli di carta alluminio.
Cuocetele alla griglia per circa 1 ora, dopodichè, togliete l'alluminio, tagliatele in due senza separarle e farcitele con il caprino (precedentemente lavorato a crema).
Successivamente, disponetele in una teglia unta d'olio e cuocetele in forno molto caldo per circa 3-4 minuti.
Infine, adagiatele su un letto di rucola e servitele spolverizzandole con del pepe e irroratele con un filo d'olio d'oliva extra-vergine.