PATATE AL CARTOCCIO CON LO YOGURTH

Ingredienti per 4 persone:

- 8 patate
- 15 cl panna
- 1 limone
- 1/2 vasetto yogurth magro
- 1 ciuffo prezzemolo
- erba cipollina
- 2 fiocchi burro
- sale
- pepe

Lavate molto bene le patate, asciugatele e con un coltellino affilato praticate un taglio longitudinale sulla sommità.
Inserite nell'apertura due fiocchetti di burro, sale e pepe.
Avvolgete ogni patata in un foglio quadrato di carta d'alluminio, deponetele in una teglia e cuocete in forno preriscaldato a 220°C per circa 40 minuti.
Nel frattempo preparate la salsa: in una ciotola amalgamate lo yogurth con la panna, l'erba cipollina spezzettata, un ciuffo di prezzemolo tritato e diluite il tutto con il succo di limone filtrato al colino, regolate il sale.
A cottura ultimata sistemate i cartocci leggermente aperti sul piatto da portata caldo, irrorate le patate con un cucchiaino o più di salsa e servite a parte quella avanzata in salsiera.