PATATE AL FORNO 2

Ingredienti per 4 persone:

- patate
- sale fino
- per servire:
- burro

Lavare bene le patate! Tagliarle in due per il verso lungo spargere un po' di sale fino; su una metà strofinare l'altra metà per distribuire il sale; infornare a 200 gradi finché si forma una bella crosticina dorata (provare comunque per scrupolo a pungerne una).
Mangiare le patate con tutta la buccia e servirle con riccioli di burro (vanno bene anche con sughi).