CARTOCCIO DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di patate,
- 100 g di pancetta affumicata a fette,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 rametto di rosmarino,
- 5 foglie di salvia,
- 1 foglia d'alloro,
- olio,
- sale.

Sbucciate le patate, tagliatele a spicchi piuttosto grossi, lavatele, asciugatele e mettetele in una ciotola.
Sbucciate lo spicchio d'aglio e tritatelo finemente insieme con gli aghi di rosmarino e le foglie di salvia.
Spezzettate la foglia d'alloro e distribuitela insieme con il trito aromatico sulle patate.
Insaporite con una presa di sale, irrorate con 2 cucchiai d'olio e mescolate bene per far insaporire le patate nel condimento.
Ritagliate 2 dischi da altrettanti fogli di carta da forno e sovrapponeteli.
Distribuitevi parte delle fettine di pancetta e sopra sistemate uno strato di patate.
Continuate con altre fettine di pancetta, patate e completate con la pancetta.
Chiudete il cartoccio e cuocete in forno già caldo a 200° per 50 minuti circa.