

Patate con panna acida ed erba cipollina e salsa piccante al pomodoro



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
35 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

1 arancia, tagliata a metà'
1 limone, tagliato a metà'
2 cucchiaini di senape di Digione
1 cucchiaino di sale
½ cucchiaino di peperoncino in polvere
3 cucchiaini di olio semi di girasole
4 patate da 150g, ben pulite e tagliate per il lungo in 6 parti

Per la salsa di panna acida e erba cipollina:

20-30 steli di erba cipollina fresca, tagliuzzati in pezzi da 2,5cm
150 ml di panna acida

Per la salsa piccante al pomodoro:

2 cipollotti freschi, tagliati in 4



50 g di pomodori secchi sott'olio
2 cucchiaini di olio di oliva
1 peperoncino rosso piccolo oppure
½ cucchiaino di peperoncino piccante
in polvere
2 pomodori, tagliati a metà, privati dei
semi e finemente tagliati

Istruzioni per la preparazione

1. Metti una teglia nel forno e scalda a 220°C. Spremi il limone e l'arancia con lo Spremiagrumi, ricavandone il succo. Mescolalo con la senape, il sale e il peperoncino piccante in polvere.
2. Nella teglia ben calda metti l'olio e le patate, distribuendole uniformemente su tutta la superficie. Passa in forno per 5 minuti. Aggiungi il composto a base di succo di limone e senape e rimista il tutto. Inforna per 25-30 minuti, fino a cottura completa, mescolando dopo 15 minuti.
3. Nel frattempo, prepara le salse. Affetta grossolanamente l'erba cipollina utilizzando il Food Processor con la lama universale e incorporala nella panna acida. Versa in una salsiera.
4. Con il Food Processor, affetta grossolanamente i cipollotti. Togli dal recipiente e metti da parte. Introduci, poi, i pomodori secchi e l'olio d'oliva e lavora fino ad ottenere una crema non troppo omogenea. Incorpora il peperoncino tritato o il peperoncino in polvere, i cipollotti e i pomodori già tagliati. Versa in una salsiera.
5. Servi le patate accompagnate dalla salsa all'erba cipollina e dalla salsa piccante al pomodoro.