

## Ciclo 3

## Patate arrosto al forno con creme fraîche all'erba cipollina

Per 4 persone  
2 teglie grandi come il forno

**Suggerimenti**

La buccia delle patate può essere lasciata. Per la salsina, invece di crème fraîche si può usare quark.

**Ingredienti****Patate arrosto:**

- 600 g di patate sbucciate e tagliate a bastoncini spessi 1 cm
- 400 g di carote sbucciate tagliate a bastoncini spessi 1 cm
- 3 C di crema per arrostire
- ½ c di sale

**Crème fraîche all'erba cipollina:**

- 200 g di crème fraîche
- 1 mazzetto di erba cipollina sminuzzata
- qualche goccia di aceto di mele
- sale, pepe





## Ciclo 3

### Preparazione



- 1 Preriscaldare il forno a 200 °C se statico (a 180 °C se termoventilato). Mescolare i bastoncini di patate e quelli di carote, salare.



- 2 Spargere i bastoncini di carote e di patate sulla teglia foderata di carta da forno.



- 3 Cuocere 20–25 minuti al centro del forno preriscaldato. Girare la teglia una volta. Se occorre rigirare un po' i bastoncini di patate e di carote.



- 4 Unire tutti gli ingredienti della crème fraîche all'erba cipollina e servire questa salsina con le patate arrosto.