

Torretta di patate e pomodorini caramellati

Ingredienti per 2 persone

- .4 fette di patata
- .15 pomodorini
- .sale
- .pepe
- .origano
- .paprika
- .olio e.v.o.
- .timo o basilico
- .1 spicchio di aglio

Procedimento

- .Sbucciate una patata, lavatela e tagliatela a fette di circa 1 cm di spessore, nel senso della lunghezza.
- .Prendete le 4 fette centrali più grandi e create 4 cuori con uno stampino.
- .Cuocetele alla griglia, insaporitele con sale, pepe, olio, origano e paprika.
- .Preparate i pomodorini caramellati.
- .Lavateli e tagliateli in 4 parti.
- .Rosolate l'aglio con 2 cucchiaini di olio in una padella, togliete l'aglio e aggiungete i pomodorini, 3 cucchiaini di zucchero.
- .Salate, pepate e unite l'origano.
- .Fate cuocere fino a quando lo zucchero si caramella un po' (non lasciate caramellare troppo).
- .Servite con foglioline di timo fresco o basilico spezzettato.

