JACKET POTATOES

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA…”

NOVEMBRE: JACKET POTATOES

Correva l’anno 1993 e nel mese di luglio, io e il mio fidanzato di allora, oggi mio marito, Riccardo, volammo all’avventura negli USA, giovani e coraggiosi (io non parlo inglese e lui “forte” di reminiscenze scolastiche).

La prima parte del soggiorno la trascorremmo a Philadelphia ospiti di una sua zia di secondo grado Mary, e di suo marito John.

Non eravamo ancora usciti dal famoso JFK Airport che io decisa pronunciai queste parole: “Da adesso fino al ritorno in Italia, mangerò come gli americani!”; neanche una settimana dopo ne avrei avuto di che pentirmene, ma questa è un’altra storia.

Tra tutte i piatti a stelle e a strisce assaggiati, quello che mi è rimasto più impresso è stato questo che vi propongo per il brumoso mese di novembre: le Jacket potatoes.

Un piatto ritrovato anche nel Regno Unito anche se chiamato in modo leggermente diverso: baked potaotes.

Semplice da realizzare viene apprezzato molto da grandi e piccoli, e numerose sono le salse con cui possiamo gustarlo; personalmente le mangio anche condite con poco burro e sale.

INGREDIENTI per 4 pers.

8 patate medio-grandi

pancetta 100 gr.

cheddar 100 gr.

PROCEDIMENTO:

Lavate accuratamente le patate lasciandole con la buccia e avvolgetele con della carta alluminio.

Appoggiatele sulla placca del forno statico presriscaldato a 200° e fatele cuocere per circa 1 ora e mezza. Foratele poi con i rebbi di una forchetta per controllarne la cottura.

Mentre le patate cuociono, arrostite la pancetta tagliata a listarelle o cubetti, e tritate il cheddar.

Appena le patate sono cotte, con attenzione aprite il cartoccio e arrotolatelo intorno, incidetele nel senso della lunghezza e apritele leggermente.

Condite con il cheddar e sopra la pancetta calda e croccante. Ultimate con erba cipollina tritata.

Mentre le gustate, ancora calde, il loro sapore vi farà volare dritti dritti negli Sates.

Le Jacket potatoes sono buonissime anche condite semplicemente con della salsa allo yogurth, oppure come vi dicevo sopra: poco burro e un pizzico di sale.