



CUCINA CON NOI!

Patate dolci al forno con erbe aromatiche e salsa allo yogurt

INGREDIENTI

400 g di [Patata Dolce Stick Orogel](#)

un mazzetto di erbe aromatiche miste (timo, rosmarino, salvia, erba cipollina)

200 g di yogurt bianco denso

80 g di pomodori secchi

40 g di olio di semi di girasole

mezzo cucchiaino di senape dolce

10 g di pinoli tostati

pepe e sale



30



4



Facile



Forno

Preparazione

1

Condire le patate stick con olio, due cucchiaini di erbe aromatiche tritate, sale e pepe.

2

Infornare le patate a 180 °C per 15 minuti.

3

Tritare finemente i pomodori secchi e unirli allo yogurt. Aggiungere la senape dolce e i pinoli tostati e pestati. Salare e pepare.

4

Servire le patate con la salsa di yogurt.

