

22 Απριλίου 2021

Πατάτες κυπριακές

/ Γαστρο(Α)νομία

Καίτη Μαντζαρίδου





Καθαρίζουμε τις πατάτες, τις κόβουμε στη μέση και τις τοποθετούμε έτσι, ώστε η επίπεδη πλευρά τους να ακουμπάει στο ταψί. Παίρνουμε ένα μυτερό και κοφτερό μαχαίρι και χαράζουμε σταυρωτά από επάνω μέχρι κάτω κάθε πατάτα. Τις περιχύνουμε με το καλαμποκέλαιο, τις πασπαλίζουμε με αλάτι και τριμμένο παξιμάδι και τις ψήνουμε σε μέτριο φούρνο, ώσπου να μαλακώσουν. Προσοχή: μη βάλετε στο ταψί καθόλου νερό.

- 1,5 κιλό πατάτες μακρόστενες μετρίου μεγέθους
- 1,5 φλυτζάνι τσαγιού καλαμποκέλαιο
- 1,5 φλυτζάνι τσαγιού παξιμάδι τριμμένο
- αλάτι

Πηγή: Από το βιβλίο της Καίτης Μαντζαρίδου, «Νέα νηστήσιμα φαγητά και γλυκά», έκδ. Ι.Μ. Μονής Βατοπαιδίου, Άγιον Όρος 2015, <http://www.vatopedi.gr/ekdoseis-immmb/54490/>

<https://bit.ly/3enNFSA>