**Patate dolci al forno**

**con burro allo zenzero**



**Ingredienti per 4 persone:**

4 patate dolci degli Stati Uniti

150 gr di burro morbido

5 cm di radice di zenzero fresco

1 mazzetto di coriandolo fresco tritato

Scorza grattugiata e succo di un lime biologico

Sale q.b.

**Procedimento:**

1. Preriscaldate il forno a 200 °C. Disponete le patate dolci in una pirofila e cuocetele sul ripiano centrale del forno finché non diventano tenere.
2. Pelate lo zenzero, grattugiatelo finemente e versatelo in una scodella. Aggiungete il burro, il coriandolo, la buccia e il succo del lime e mescolate bene. Aggiustate di sale.
3. Servendovi di un coltello praticate un taglio a croce in ogni patata e inseritevi il burro allo zenzero.