**Spiedini di patate dolci**

**Ingredienti per 4 persone:**

1 Kg di patate dolci del Nord Carolina

8 rametti di timo

4 striscioline di scorza di limone biologico

2 cucchiai di olio d’oliva

**Procedimento:**

1. Preriscaldate il forno ventilato a 220 °C. Sbucciate le patate dolci e tagliatele nel senso della lunghezza in bastoncini regolari di 0,5 cm di spessore. Staccate le foglioline di timo dai gambi.
2. Mettete i bastoncini di patate dolci in una terrina capiente assieme al timo, la scorza di limone, l’olio e il sale e mescolate. Distribuite il tutto su una teglia foderata con carta da forno. Mettete la teglia con le patate dolci sul piano centrale del forno già caldo e cuocete per 15-18 minuti fino a ottenere una leggera doratura. Servite subito accompagnando con quark alle erbe.

Consiglio: ottimo se abbinato al quark all’erba cipollina.

**Tempo di preparazione:** 35 minuti + 18 minuti Backzeit

**Valori nutrizionali per porzione:**

Energia: 300 kcal / 1260 kJ

Proteine: 3 gr

Grassi: 9 gr

Carboidrati: 48 gr