**Sformato di patate dolci**

**con pinoli**



**Ingredienti per 4 persone:**

1,2 kg di patate dolci

½ mazzetto di timo

4 cucchiai di olio d’oliva

Sale e pepe q.b.

200 gr di formaggio di pecora

60 gr di pinoli

Succo di 1 lime

**1.** Sbucciate le patate dolci, dimezzatele nel senso della lunghezza e tagliatele a fette piuttosto spesse. Lavate il timo, scuotetelo fino ad asciugarlo e staccate le foglioline dal gambo. Insaporite l’olio d’oliva con sale e pepe, aggiungete il timo e mescolate.

**2.** Condite le patate con l’olio aromatizzato. Mettetele in una pirofila, copritele con la carta stagnola e cuocetele in forno preriscaldato a 200 °C (a gas: livello 3; ventilato: 175 °C) per circa 20 minuti.

**3.** Estraete la pirofila dal forno e togliete la carta stagnola. Sbriciolate il formaggio di pecora e distribuitelo uniformemente sulle patate. Cospargete con i pinoli e infornate alla stessa temperatura per altri 10-15 minuti. Irrorate con il succo di lime e servite caldo.

**Tempo di preparazione:** circa 45 minuti

**Valori nutrizionali per porzione:**

Energia: 637 kcal / 2670 kJ

Proteine: 17,1 gr

Grassi: 29,3 gr

Carboidrati: 73,9 gr