

A top-down photograph of a white ceramic plate filled with food. The plate contains several oven-baked potatoes, some whole and some cut in half, topped with a green herb pesto. There are also two hard-boiled eggs cut in half, showing the yolks. A fork and a knife are placed on the plate. The plate is set on a light-colored, patterned cloth. In the background, there is a small bowl of green pesto and some fresh herbs. The lighting is bright, creating shadows on the surface.

## Teglia di patate al forno con Luganighe Ticinesi, pesto di erbe e uova sode

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

#### Per la teglia di patate

- 4 Luganighe Ticinesi
- 800g patate novelle
- 4 uova
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale

#### Per il pesto

- 100g erbe miste già pulite, come basilico, prezzemolo, menta, maggiorana, timo, erba cipollina e cerfoglio
- 4 spicchio d'aglio
- 200g pane secco
- 4EL capperi sott'aceto
- 4cun sale grosso
- 4 cubetto di ghiaccio
- 400ml olio extravergine di oliva

### Preparazione

1. Mettere le uova in acqua fredda e cuocerle per 9 minuti dal momento dell'ebollizione.
2. Trasferire in acqua e ghiaccio, scolarle e metterle in frigorifero.
3. Accendere il forno a 180°.
4. Lavare bene le patate novelle senza sbucciarle e cuocerle a vapore per 5 minuti.
5. Toglierte dal fuoco, tagliarle a metà le più grosse e trasferirle in una teglia unta di olio; salarle leggermente e aggiungere le Luganighe Ticinesi.

6. Infornare per 15 minuti, rigirare luganighe e patate e infornare per altri 15 minuti.
7. Accendere il grill per far dorare leggermente il tutto per altri 2 o 3 minuti e togliere dal forno.
8. Mentre la teglia è in forno, unire in un mixer le erbe e tutti gli altri ingredienti per il pesto; azionare unendo l'olio, poco alla volta, fino ad ottenere una salsa fluida e omogenea.
9. Trasferire in una ciotola.
10. Sgusciare le uova e tagliarle a spicchi.
11. Unire gli spicchi di uova alle Luganighe Ticinesi con le patate e servire il tutto accompagnato dal pesto alle erbe.