

- mettre la pomme de terre (vide) à cuire (sous la cendre. quand elle est cuite 30 à 45 mn (Vérifier à la pointe du couteau)
 - la sortir du feu (avec un nid d'herbe)
 - l'ouvrir, la nettoyer, au besoin, à l'intérieur y mettre, sel condiments...etc... et y casser l'œuf, saler légèrement dessus, remettre le couvercle la reformer dans la cendre chaude ne pas la recouvrir de cendres pour éviter la cendre dans l'œuf. Cuisson 10 à 20 mn selon force des braises
 - Cuisson obtenue, sortir la pomme de terre (avec le nid) souffler la cendre adhérente enlever le couvercle (à consommer à la fin) déguster l'œuf et la pomme de terre à l'aide d'une petite cuillère, en raclant ~~la~~ la chair de la pomme de terre et de l'œuf.
- Bon appétit !

Le rotirondo

- Piquer la brochette de 1 m en terre
- Préparer les éléments en tranches la viande coupée à plat, avec un