



PATATE RIPIENE

Difficolt: Media



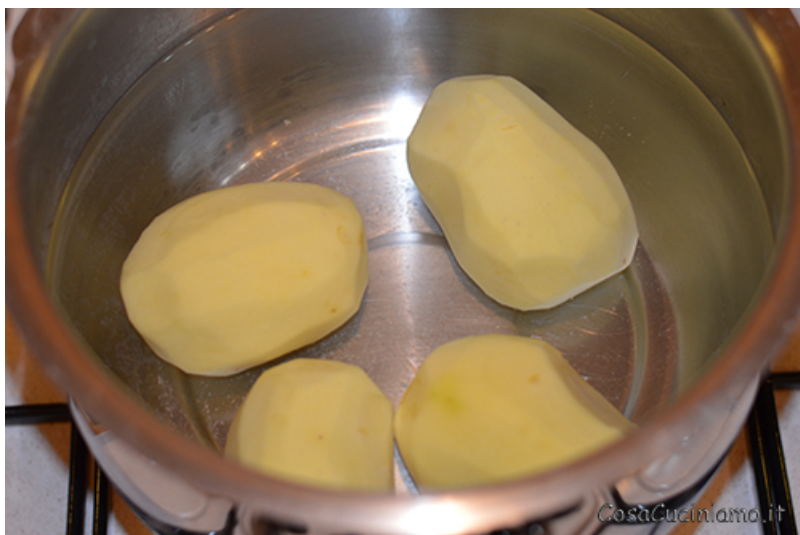
Buon weekend a tutti,

le patate ripiene possono diventare un'ottima portata per il pranzo della domenica, un modo diverso di presentare carne e patate, sempre accoppiata vincente!! Non ci resta che fare la lista della spesa e prepararle per domani ... ciaooooooooo!

Dosi: dosi per 4 persone

- patate medie 4
- stracchino 150gr.
- vitellone macinato 480gr.
- olio EVO
- pangrattato
- parmigiano 20gr.
- sale
- uova 1

Sbucciare le patate e metterle a bollire in acqua fredda per 5 minuti, giusto il tempo di ammorbidirle leggermente. Ricordatevi di non buttare il brodo di cottura che ci servirà in seguito nel frattempo preparare il ripieno:



in una ciotola amalgamare il macinato con il sale, il parmigiano e l'uovo



aggiungere lo stracchino



scolare le patate e tagliarle a met nel verso della lunghezza, dobbiamo creare delle barchette scavarle leggermente all'interno e salarle



adesso riempirle con il nostro ripieno di carne, poi una spolverata di pangrattato e un filo di olio



in forno a 180 per 50/60 minuti; bagnare il fondo della teglia con il brodo di cottura delle patate

Ecco il nostro piatto pronto per essere mangiato :P

Buon appetito

e alla prossima ricetta ;)

