LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Patate ripiene

..... ma è veramente un antipasto? ma no !!! E' semplicemente quello che si vuole !!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Patate medie - 8
- burro - 30 g
- prosciutto cotto (spalla) - 100 g
- mozzarella o dolce sardo - 100 g
- parmigiano - 100 g
- pane grattuggiato -
- olio - q.b.
- sale - q.b.
- pepe - q.b.

Preparazione

Prendete le patate, quelle buone per tutti gli usi, e le mettete a bollire in acqua salata con la buccia. Se usate la pentola a pressione vi bastano 10 minuti da quando inizia il sibilo. Dopo cotte, le lasciate leggermente raffreddare e le sbucciate, cercando di non romperle. Da ogni patata estraete la polpa in modo da formare delle barchette. La polpa ricavata la mettete in un recipiente dove aggiungerete il burro, il parmigiano, il prosciutto cotto, la mozzarella (o il dolce sardo) fatta a dadini, il pane grattugiato, il pepe e il sale che potrebbe mancare (assaggiate per rendervi conto se il ripieno è più o meno insipido). Mischiate per bene il tutto. Poggiate le patate su una pirofila da forno leggermente unta e su ognuna versate un filino d'olio e un pizzico di sale. Prendete una patata per volta e la ricostruite con il ripieno preparato. La rifinite con un po' di pane grattugiato mischiato al parmigiano, e, aiutandovi con una forchetta, le guarnite facendo delle righe sul ripieno di ogni patata. Mettete in forno fino a doratura. Se volete, potete cuocerle nel forno a microonde con la funzione Crisp, dopo averle messe direttamente sul piatto crisp. Sempre fino a doratura, ma il tempo sarà dimezzato!