LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Patate ripiene ai funghi
Un altro modo di mangiare le patate !!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Patate - 4
- funghi - 300 g
- prezzemolo - 3 foglie
- aglio - 1 spicchio
- burro - una nocina
- parmigiano - 1 cucchiaio
- mozzarella - 1
- pane grattugiato - 2 cucchiai
- sale e pepe - q.b.

Preparazione

Mettete a bollire le patate in acqua salata, se usate la pentola a pressione, per dieci minuti da che inizia il fischio. Se invece avete la pentola tradizionale fate in modo che siano cotte ma che rimangano intere! Nel frattempo fate saltare i funghi in una padella dove avete messo un filo d'olio e uno spicchio d'aglio con qualche foglia di prezzemolo tritato! Fate cuocere. Salate e pepate e mettete da parte! Appena le patate sono cotte, ancora calde ma che si possano toccare, le scavate, le trasformate in un contenitore, lo condite con un filino d'olio e un pizzico di sale e mettete la polpa in una terrina. Vi aggiungete i funghi rosolati, una noce di burro, un cucchiaio di parmigiano, il pan grattato e la mozzarella. Amalgamate il tutto per bene e con questo composto ricostruite la patata. La bagnate nel pane grattugiato, dove avete aggiunto un po' di parmigiano e le ponete in una teglia. Mettete in forno e appena sono dorate spegnete! Potete anche metterle sul piatto crisp del forno a microonde e cuocerle con la funzione crisp!!!!!