

SECONDI PIATTI

Patate con pomodori secchi, pancetta e emmental

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Quando volete realizzare una ricetta facile, gustosa e sfiziosa, le **patate con pomodori secchi, pancetta e emmental** fanno proprio al caso vostro. Belle da vedere, buone da mangiare e semplicissime da fare sono quello che ci vuole durante una serata informale tra amici ad esempio o comunque in tutte quelle occasioni in cui si ha voglia di mangiare qualcosa di molto gustoso. Quella che vi proponiamo qui è una variante molto saporita ma che rappresenta solo un punto di partenza, poiché tranquillamente potrete variare la farcitura in base al vostro gusto. Se amate questo ingrediente eccezionale poi vi invitiamo a provare anche la

ricetta delle [patate gratinate](#): buonissime!

INGREDIENTI

PATATE 4

POMODORI SECCHI 100 gr

EMMENTHAL 200 gr

PANCETTA a listarelle - 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle patate con pomodori secchi, pancetta e emmental per prima cosa è necessario lavare accuratamente le patate, quindi asciugatele.

2 Fatto questo prendete una teglia, possibilmente forata, e disponetevi le patate. Con un coltello ben affilato, incidetele con un coltello su tutta la buccia, dopodiché infornate in forno già caldo a 180°C per un'ora circa.

Trascorso questo tempo, vedrete le vostre patate con la buccia raggrinzita e questo è indice del fatto che sono ben cotte.

3 Sfornatele e senza scottarvi, disponetele su un quadrato di foglio d'alluminio, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e farcitele con gli ingredienti che avete a disposizione: i pomodori secchi, la pancetta e l'emmental, irrorando con un filo di olio extravergine di oliva.

4 Chiudete a cartoccio e infornate di nuovo a 180°C per circa 10 minuti, il tempo necessario a far sciogliere il formaggio e a far amalgamare i sapori. Sfornate e servite caldo.

CONSIGLIO

Posso preparare prima queste patate?

Sono buone calde, appena sfornate, magari puoi cuocerle per un'ora e solo al momento di servirle le rimetti in forno come cartoccio.

Con cosa potrei sostituire la pancetta?

Va benissimo anche lo speck.

I pomodori secchi non mi piacciono, cosa posso usare?

Potresti usare i pomodorini freschi, sarà ottimo lo stesso!