

ANTIPASTI E SNACK

# Patate farcite al gorgonzola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

PATATE medie - 4

GORGONZOLA 100 gr

PANGRATTATO

SALE

PEPE NERO

ERBA CIPOLLINA per decorare -

Le patate farcite al gorgonzola sono una prelibatezza. Antipasto o ricco contorno non sfigureranno anche in un menù importante ma faranno felici anche gli amici in un pranzo informale.

La ricetta delle patate farcite è davvero semplice, non presenta difficoltà nascoste ed è la classica ricetta che si può preparare in largo anticipo per ultimarla in 5' prima di essere servita!

# PREPARAZIONE

1 Lavate bene le patate e dividetele a metà per la loro lunghezza.



2 Disponete le patate in una teglia ricoperta da carta forno e infornate a 250°C forno statico per 30-35 minuti.



3 Quando le patate sono ben cotte, aiutandovi con un coltello andate ad eliminare la

pellicola che si è creata sopra.



- 4 A questo punto, con cucchiaio svuotate le patate facendo attenzione a non rompere la buccia, facendola ricadere all'interno di una ciotola.



- 5 Aggiungete alle patate il gorgonzola, un po' di pepe e sale; mescolate.





**6** Quindi, prendete le patate che avete svuotate e farcitele con questo composto. Spolverate le patate con un po' di pangrattato.



**7** Infornate a 200°C grill per 5 minuti o fino a doratura.



**8** Servite le patate farcite intiepidite e decorare, a vostro piacere, con dei fili di erba cipollina fresca.



## CONSIGLIO

**Non amo particolarmente il gorgonzola, posso usare un altro formaggio?**

Certo, si può sostituire con dell'ottima fontina, oppure con del gruviera.

**Posso cuocere le patate al microonde?**

Certamente, si cuoce intera e l'importante è che vanno creati tanto forellini nella buccia della patata per evitare che possa rompersi.

**Con cosa posso servire le patate farcite?**

Le patate farcite, avendo un sapore bello deciso per la presenza del gorgonzola, sono ottime con un arrosto di maiale.