

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Patate ripiene di funghi

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 50 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le patate ripiene di funghi sono un contorno rustico e saporito che di certo piacerà a tutti i vostri commensali! La ricetta è facile e si presta ad essere presentata sia come contorno ma anche come finger food ad un aperitivo sostanzioso ad esempio. Le patate per loro natura sono dei contenitori perfetti ed è per questo che possono accogliere i più variati ingredienti. In questo caso abbiamo scelto i funghi e vi possiamo assicurare che il connubio è perfetto! Altre [ricette coi funghi](#)! Provate questa ricetta e divertitevi a farla, magari aggiungendo un tocco personale. Se amate poi i contorni ricchi e ne cercate altri, vi consigliamo di realizzare anche la ricetta della [teglia con patate, peperoni e cipolle al forno](#)! Buonissima !

## INGREDIENTI

PATATE di media grandezza e ovali - 4  
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)  
400 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
LATTE INTERO 1 bicchiere  
FARINA 2 cucchiaini da tavola  
UOVA 1  
TUORLO D'UOVO 1  
BRODO DI CARNE  
SALE  
PEPE NERO  
PARMIGIANO GRATTUGIATO

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete fare le patate ripiene di funghi, per prima cosa in una padella mettete a scaldare un giro di olio extravergine di oliva, nel quale farete soffriggere gli spicchi d'aglio tritati, e il prezzemolo fresco. A questo punto tuffatevi anche i funghi champignon puliti e tagliati a fette. Quando avranno perso un po' della loro acqua aggiungete il sale e il pepe. Date una rapida mescolata e cuocete per qualche altro minuto. Aggiungete nella padella con i funghi un bicchiere di latte e due cucchiaini di farina precedentemente mescolati e formate una crema quindi mettete da parte. Quando saranno raffreddati, aggiungete le uova e mescolate formando un impasto. Disponete le patate pulite, sbucciate, fatte a metà e scavate, in una pirofila imburrata e riepitele con la farcitura preparata. Cospargete la superficie di brodo e aggiungete anche del brodo, in modo che possano cuocersi per bene. Mettete in forno per circa 50 minuti a 180 gradi e quando

saranno dorate potrete sfornare. Fate raffreddare le patate ripiene di funghi per qualche minuto, quindi servitele.

## CONSIGLIO

**Ho della pancetta da consumare, potrei aggiungerla?**

Sì verranno buonissime!

**Come faccio a scavare le patate senza farle rompere?**

Con un cucchiaino, piano piano.

**Mi sono venute un po' durette come mai?**

Magari erano più grandi e serviva più brodo. Risprovaci!