

SECONDI PIATTI

Barchette di patate ripiene su fonduta di Asiago e Parmigiano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 patate nuove di media dimensione
300 g di carne macinata
2 bei ciuffi di basilico
2 cipolle piccoline
pane raffermo
preferibilmente senza lievito
1 rosso d'uovo
olio extra vergine di oliva
1 bicchiere di latte
50 - 60 g di formaggio Asiago e Parmigiano
1 noce di burro
sale
pepe.

PREPARAZIONE



2 Mettere il pane ad ammolare nell'acqua e poi strizzarlo ben bene.



3 Frullare nel pimer, le cipolle, il pane e il basilico, aggiustando di sale e pepe.
Se risultasse difficile da frullare unire un cucchiaio d'olio.



4 Mescolare bene la carne, l'uovo e il composto frullato.





5 Ottenuto l'impasto tenerlo da parte.

Lavare bene le patate e con uno scavino svuotarle e ricavare le barchette.





6 Riempirle generosamente e poggiarle sulla placca da forno unta d'olio.



7 Infornare a 180°, coprendo con un foglio di carta stagnola, mettendo nel forno un pentolino d'acqua che mantenga un minimo d'umidità.
La cottura necessita di almeno 90 minuti, controllare di tanto in tanto con uno stecchino.



- 8 Mentre le patate cuociono preparare la fonduta, mettendo a bagno nel latte i formaggi Asiago e Parmigiano.



- 9 Trascorsi 60 minuti cominciare la cottura a bagnomaria, su di una casseruola con acqua in ebollizione, mescolando di continuo.



10 Sciolti i formaggi unire una noce di burro e un rosso d'uovo, completare la cottura a bagnomaria fino ad ottenere una salsa liscia e ben omogenea.



11 Quando le patate son cotte, eliminare la carta argentata e completare gratinando la superficie del ripieno.



12 Impiattare ben caldo, servendo le barchette accompagnate dalla fonduta.



