

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Barchette di patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



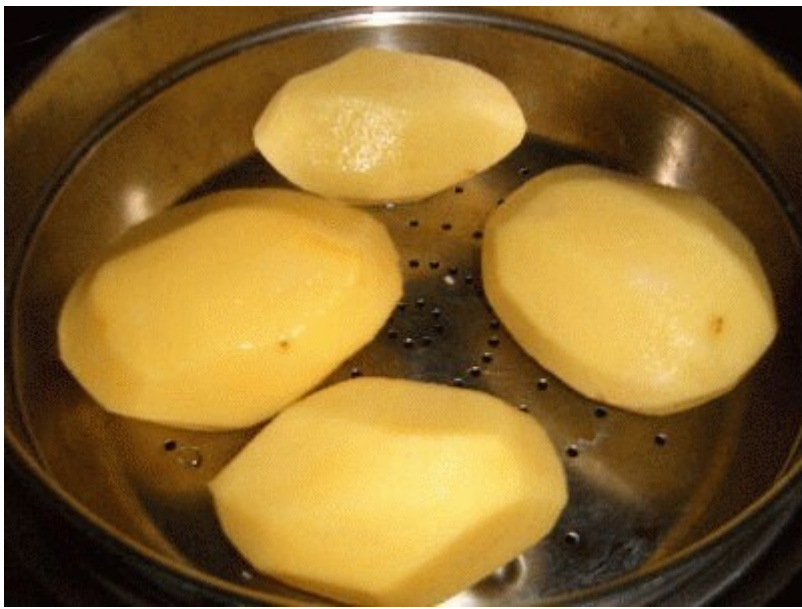
INGREDIENTI

4 patate ovali
15 g di burro
4 cucchiari di latte
50 g di asiago
sale.

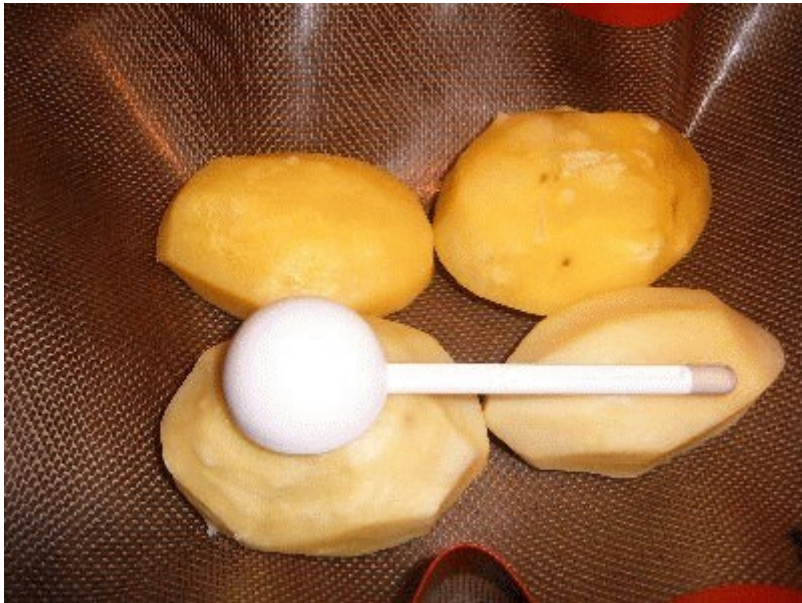
PREPARAZIONE

1 Lavate bene le patate e sbucciatele.

Fatele cuocere al vapore per circa 30 minuti quindi fatel raffreddare.



2 Scavate la parte centrale delle patate.



3 In una ciotola mescolare la parte interna tolta dalle patate con il burro, il latte, l'asiago tagliato a dadini ed il sale.



4 Farcite le barchette di patate.



5 Trasferite in una teglia ed infornate a 180°C per 30 minuti.

