

PRIMI PIATTI

Bomba di patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate i piatti dal sapore esplosivo e dall'effetto sorpresa la ricetta della bomba di patate non dovete assolutamente perderla! Facile da fare, farà la felicità di grandi e piccoli, perché la crosticina croccante rende irresistibile l'assaggio e il contenuto morbido fa innamorare. Provate questa ricetta speciale! Amate i piatti a base di patate? Bene allora ve ne proponiamo un altro molto saporito: provate a fare le patate a [strati](#) sono ottime!

INGREDIENTI

Patate
cipolle
carote
sedano
concentrato di pomodoro
carne macinata di maiale
peperone
crescenza
uova
parmigiano
provolone
pangrattato
burro
olio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Fare un soffritto di cipolle, carote e sedano in un po' d'olio e rosolarci il macinato di maiale e del peperone tagliato a cubetti.



- 2 Nel frattempo lessare le patate intere e con la buccia, poi schiacciarle per amalgamarle a uova, parmigiano e provolone grattugiati.



3 Con questo impasto foderare uno stampo imburrato e spolverato di pangrattato tostato

leggermente. Lasciare da parte una quantità di impasto per ricoprire lo stampo.



- 4 Quando la carne con i peperoni sono rosolati aggiungere un cucchiaio di concentrato di pomodoro stemperato in un bicchiere d'acqua e fare asciugare, poi unire un panetto di crescenza e amalgamare nel sugo. Quindi riempire con questo il centro dello stampo.





- 5 Ricoprire con l'impasto lasciato da parte, spolverare di pangrattato, infiocchettare di burro e infornare.



- 6 Dopo un'ora circa, togliere dal forno, lasciare intiepidire e sformare su un piatto da portata.

