

ANTIPASTI E SNACK

Cestini di patate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2 patate medie
50 g di fontina
50 g di funghi porcini
1 cucchiaio di parmigiano reggiano
grattugiato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
olio sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare le patate a fettine sottili.



2 Condirle con olio, parmigiano reggiano grattugiato, sale e pepe.



3 Distribuire le patate nei pirottini.



4 Aggiungere qualche dadino di funghi porcini.



5 Cospargere qualche dadino di fontina.



6 Cuocere a 180° per una ventina di minuti.

