

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate a barchetta ripiene

---

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

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

---



### INGREDIENTI

Patate grosse  
formaggio provolone piccante o altro  
formaggio a piacere  
parmigiano  
pepe nero e bianco  
olio  
rosmarino  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Sbucciare le patate e dividerle in due parti nel senso della lunghezza.



- 2** Con l'aiuto di un coltello e di uno scavinoo con un cucchiaino recidere le patate e scavarle, lasciando 1/2 cm di spazio dal bordo.



- 3** Tagliare a piccoli pezzi la parte di patata eliminata e mescolarla con al formaggio tagliato a dadini.

Farcire le patate con il composto di formaggio e patate, aggiungere il rosmarino, salare, pepare e ricoprire interamente con il parmigiano grattugiato.



- 4 Irrorare con un filo d'olio, coprire di carta stagnola e riporre in forno a 200° per 60 minuti, poi togliere la carta stagnola e cuocere ancora 30 minuti, fino a ottenere una crosticina dorata su ogni patata.

