

SECONDI PIATTI

Patate farcite con salsiccia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



A metà strada tra un secondo ed un contorno sostanzioso queste patate possono di sicuro arricchire anche un buffet rustico. Facili da preparare e gustosissime.

INGREDIENTI

PATATE grandi - 4
SALSICCIA DI MAIALE 100 gr
CARNE MACINATA DI MANZO 100 gr
UOVA 1
GRANA PADANO grattugiato - 30 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BURRO 50 gr
BRODO DI CARNE 100 ml
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lessate per circa 15 minuti le patate precedentemente lavate e pelate.



- 2 Asportate la calotta superiore con un coltello ben affilato e con l'aiuto di un cucchiaino scavate la polpa realizzando un contenitore.

Sbriciolate a salsiccia e aggiungetevi l'uovo, la carne tritata, sale, pepe e grana grattugiato, amalgamate bene fino ad ottenere un impasto omogeneo.



- 3 Farcite con questo composto le patate.

Imburrate una pirofila ed adagiatevi le patate, collocate un fiocchetto di burro su ogni patata e coprite con la calotta superiore.



4 Spennellate con il burro rimasto.

Versate il brodo caldo sul fondo e fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti. Se si dovessero asciugare troppo aggiungete mezzo mestolo di brodo caldo. Spolverizzate con il prezzemolo tritato e servite.