

SECONDI PIATTI

## Patate farcite con tonno e uova

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 4 patate
- 2 scatolette di tonno da 80 g
- 2 uova
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini di pangrattato
- poco prezzemolo tritato
- 1 foglia di alloro
- 1 chiodo di garofano
- sale
- pepe
- 40 g di burro.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavate e sbucciate le patate, mettetele nella pentola a pressione con la foglia di alloro.



2 Unite il chiodo di garofano.





- 3 Chiudete la pentola a pressione e quando questa comincia a fischiare fate cuocere per 5 minuti, sfiatate ed aprite la pentola.



- 4 Togliete l'acqua e fatele raffreddare.



5 Intanto in una ciotola preparate l'impasto: mettete 2 cucchiai di mollica.



6 Unite il tonno sgocciolato, le uova, il prezzemolo, sale e pepe.



7 Unite il parmigiano grattugiato.



8 E mescolare finchè si amalgano bene gli ingredienti.



9 Se il composto risulta morbido, aggiungete ancora mollica.

Scavare le patate.



10 Riempirle con il composto di tonno.



11 Mettete sopra qualche fiocchetto di burro.



12 Infornare a 180°C per 20- 30 minuti circa.

