

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 cucchiai di parmigiano grattugiato
2 cucchiai 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.

