

ANTIPASTI E SNACK

Patate ripiene - Patates yemistes

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

10 patate grandi e tonde
1/2kg di formaggio grattugiato
1 cipolla
1/2 tazza d'olio
2 cucchiai di burro
pane grattugiato
sale
pepe
prezzemolo

PREPARAZIONE

- 1 Pelate le patate e lavatele bene. Svuotatele facendo attenzione a lasciare le pareti delle patate abbastanza grosse in modo che non si spacchino.
Mettete l'olio nel tegame, la cipolla tritata, interno delle patate che avete tolto, il formaggio, il prezzemolo, il sale ed il pepe. Rosolate le patate e ponetele in una piccola

teglia.

In seguito versate sopra il burro, cospargetele di formaggio e di pane grattugiato, aggiungete acqua fino alla metà circa delle patate e fatele cuocere a fuoco medio fino a che non diventano tenere e rosolate.

NOTE

Variazione: se desiderate, potete sostituire il ripieno con carne macinata (anziché formaggio e patate) e aggiungere 4 pomodori rossi tritati.