

SECONDI PIATTI

Patate ripiene - Batatis mahshiya

LUOGO: Africa / Egitto

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



INGREDIENTI

6-8 patate di media grandezza
1 tazza di manzo macinato condito
brodo di manzo
olio
sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Scegliete delle patate che siano uniformi nelle dimensioni, quindi sbucciatele, togliete il cuore e immergetele nell'acqua salata. Scolatele, asciugatele bene e friggetele nell'olio bollente. Rimuovetele e mettetele su di un foglio di carta assorbente a raffreddare, quindi riempitele con il manzo condito.

Disponetele ordinatamente a faccia in su in una casseruola, quindi copritele a metà con il brodo saporito e lasciate cuocere lentamente. Come variante potete provare la passata di pomodoro al posto del brodo di manzo.