

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate ripiene di formaggio e pancetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 65 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le **patate ripiene di formaggio e pancetta** sono una strepitosa versione di un contorno tra i più amati e versatili! Originali e golose, sono una gioia per il palato e diventeranno facilmente il piatto preferito di buongustai grandi e piccini!

INGREDIENTI

PATATE 4
RICOTTA 100 gr
MASCARPONE 100 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr
PANCETTA (TESA) 100 g in fette spesse e
50 g affettata finemente - 150 gr
EMMENTALER 100 gr
ASIAGO 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare questo contorno di patate farcite, prendete le patate, sciacquatele bene, asciugatele ed avvolgetele nella carta stagnola.



- 2 Adagiate le patate su di una teglia da forno e fatele cuocere a 180°C per 50 minuti.



- 3 Una volta cotte, aprite il cartoccio e rimuovete una calotta aiutandovi con una forchetta ed un coltello (conservate la calotta vi servirà per ricomporre la patata).



- 4 Prendete uno scavino e rimuovete parte della polpa all'interno della patata; conservate la polpa in una ciotola (vi servirà per un'altra ricetta).



- 5 Preparate la farcia: riunite in una ciotola la ricotta, il mascarpone, il parmigiano e la pancetta tagliata a bastoncini; mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.





6 Tagliate l'emmental a bastoncini ed uniteli al composto di formaggi e pancetta.



7 Distribuite la farcia nelle patate preparate in precedenza.



8 Adagiate l'asiago e la pancetta affettati finemente sulle patate.



9 Ricomponete la patata coprendo il tutto con la calotta messa da parte.



10 Rimettete le patate con sotto ciascuna il suo foglio di alluminio in una teglia da forno.



11 Condite le patate con un giro d'olio ed un pizzico di sale.



12 Infornate nuovamente le patate a 200°C per 15 minuti o fino a quando il formaggio si sarà squagliato

Servite le patate ancora ben calde, ciascuna con il proprio cartoccio di carta stagnola.

NOTE

Come mai si usa questo formaggio?

Il formaggio Asiago che utilizziamo in questa ricetta, è un prodotto italiano a marchio DOP, denominazione di origine protetta, uno dei marchi più prestigiosi che un prodotto

agroalimentare può vantare in ambito europeo. L'Asiago, prodotto nell'omonima valle veneta, è un prodotto storico la cui origine risale all'anno Mille, sebbene la tecnica casearia con cui viene preparato oggi risalga solo al diciassettesimo secolo. In commercio oggi troviamo due versioni di Asiago, quello fresco, dal tipico sapore acidulo, fortemente legato al sapore di latte fresco; quello stagionato, che a sua volta si distingue in vecchio, mezzano o stravecchio in base al tempo di stagionatura, comunque più aromatico e deciso dell' Asiago fresco. Ma nulla ti vieta di usare altre tipi di formaggio.

Quanto tempo si conservano le patate?

Puoi conservarle in frigorifero per un giorno.

Posso congelarle?

Puoi cuocerle e farcile. Poi fai raffreddare e congeli. Quando ti servono le fai scongelare e metti in forno per l'ultima cottura.

Mi daresti altre idee semplici e veloci di contorni con le patate?

Puoi fare delle ottime [patate gratinate](#) oppure le [patate a fisarmonica](#)