

PRIMI PIATTI

Bomba alle patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se amate i piatti dal sapore esplosivo e dall'effetto sorpresa la ricetta della bomba alle patate non dovete assolutamente perderla! Facile da fare, farà la felicità di grandi e piccoli, perché la crosticina croccante rende irresistibile l'assaggio e il contenuto morbido fa innamorare. Provate questa ricetta speciale! Amate i piatti a base di patate? Bene allora ve ne proponiamo un altro molto saporito: provate a fare le patate a strati sono ottime!

Provate questa ricetta, è buonissima!

INGREDIENTI

COSTA DI SEDANO 1
CAROTA 1
CIPOLLA DORATA 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
CARNE MACINATA DI MAIALE 350 gr
PEPERONI 1
PATATE lesse - 700 gr
PROVOLONE grattugiato -
PARMIGIANO GRATTUGIATO
UOVA 2
SALE
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
CRESCENZA 100 gr
BURRO
PANGRATTATO
PEPE

PREPARAZIONE

1 Per la preparazione della bomba alle patate per prima cosa occupatevi proprio delle patate. In una capace pentola colma d'acqua, lessate le patate con la buccia. Appena le patate avranno raggiunto la cottura, scolatele e lasciatele raffreddare e mettetele da parte.

Preparate sul piano di lavoro tutti gli ingredienti necessari per la realizzazione della ricetta e procedete con la preparazione nella seguente maniera: per prima cosa preparate il soffritto.

Eliminate dalla costa di sedano i filamenti esterni, spuntate e pelate la carota, pulite la cipolla dividetela a metà e tritatela finemente.





- 2 Versate e lasciate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella insieme alla cipolla tritata.





- 3 Tritate abbastanza finemente, anche la costa di sedano e la carota, puliti in precedenza e uniteli in padella assieme al soffritto di cipolla, lasciate prendere calore e soffriggere brevemente.





- 4 Aggiungete in padella insieme al soffritto, la carne macinata di maiale e a fuoco basso fatela rosolare bene.



5 Dividete a metà il peperone, eliminate i semi e i filamenti interni, quindi tagliatelo a striscioline poi a pezzettini piccoli e unitelo nella padella assieme alla carne macinata e al resto delle verdure, mescolate bene e lasciate cuocere il tutto, mescolando di tanto in tanto.





- 6 Mentre le verdure e la carne sono in cottura, schiacciate con uno schiacciapatate le patate lessate precedentemente, facendole ricadere all'interno di una scodella. Aggiungete alle patate le uova, il parmigiano e il provolone grattugiato.



7 Insaporite il composto di patate con un pizzico di sale e una macinata di pepe .



8 Aggiustate di sale e pepe anche la carne con le verdure.





- 9 Per rendere maggiore sapore alle verdure e alla carne, sciogliete in poca acqua il concentrato di pomodoro e versatelo nella padella, mescolate bene e lasciate insaporire il tutto per qualche minuto.





10 Amalgamate bene il composto di patate, in maniera da ottenere un impasto unico e compatto.

Unite nella padella con le verdure e la carne, la crescenza. Fatela sciogliere completamente e amalgamare bene al resto degli ingredienti.





- 11 Imburrate una pirofila e cospargetela con il pangrattato. Foderate la pirofila con una parte del composto di patate, aiutandovi con un cucchiaio bagnato.





12 Versate sopra lo strato di patate le verdure e la carne e ricoprite il tutto con la restante parte di patate.





- 13** Cospargete la superficie della bomba alle patate con una spolverata di pangrattato e aggiungete dei fiocchetti di burro.



- 14** Trasferite e cuocete in forno preriscaldato statico a 180°C per circa 1 ora, fino a doratura completa. Quindi sfornate, lasciate intiepidire e servite.

