

SECONDI PIATTI

# Patate al cartoccio ripiene di formaggio e pomodori secchi

di: *Cookaround*

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



Le patate al cartoccio ripiene di formaggio e pomodri secchi sono un vero tesoro tutto da scoprire! Uno scrigno argentato con all'interno una morbida patata farcita con spinaci e GranMix Classico: formaggi di qualità grattugiati freschi in un mix dal gusto equilibrato, perfetto per dare quel sapore in più a tutto il piatto.

Un piatto dalle origini semplici con il quale potrete deliziare i vostri familiari arricchendolo, di volta in volta, con nuovi ingredienti, in questo caso abbiamo voluto aggiungere anche dei pomodori secchi ma anche del latte e del burro per rendere la farcia molto più morbida e gustosa. Scoprite insieme a noi

tutti i passaggi della ricetta!

## INGREDIENTI

PATATE 4

POMODORI SECCHI 30 gr

GRANMIX CLASSICO 100 gr

BURRO 15 gr

LATTE caldo - 40 gr

SALE

SPINACI LESSATI E STRIZZATI 100 gr

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare le patate al cartoccio ripiene di formaggio e pomodori secchi, dovrete come prima cosa sbollentare gli spinaci per qualche minuto in abbondante acqua leggermente salata.

Quando saranno sbollentati, scolate e strizzate molto bene e metteteli da parte.

Lavate molto bene le patate, sceglietene quattro di dimensioni simili tra loro per una cottura più uniforme, quindi bucherellatele con uno spiedo o con la punta di un coltello affilato e infornatele a 200°C per 1 ora e 20 minuti.

Trascorso il tempo necessario per la cottura delle patate, sfornatele e lasciatele intiepidire. Dividete ogni patata a metà e ogni metà scavatela al centro, con delicatezza, facendo attenzione a non rompere la buccia.

**2** A questo punto preparate il ripieno: raccogliete la polpa ricavata dalle patate in recipiente capiente e schiacciatela bene con una forchetta fino ad ottenere una sorta di purea.

Aggiungete alle patate schiacciate il burro a pezzettini e il latte caldo, mescolate fino ad ottenere un composto morbido.

Tritate finemente i pomodorini secchi e uniteli al composto di patate, burro e latte.

Unite gli spinaci sbollentati in precedenza e aggiungete al ripieno il GranMix Classico. Regolate il ripieno con un pizzico di sale e mescolate bene per amalgamare tutti gli ingredienti.

**3** Farcite ciascuna metà di patata con parte del ripieno appena preparato, quindi disponete ciascuna su di un pezzo di foglio d'alluminio, richiudete il pacchetto in modo tale che la patata sia ben chiusa all'interno del cartoccio.

Trasferite i cartocci in una teglia foderata con un foglio di carta forno, quindi infornate a 200°C per circa 20 minuti.

**4** Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate e lasciate intiepidire per qualche istante prima di servire in tavola un cartoccio per ciascun commensale.

Ogni invitato sarà felice di scartare il proprio cartoccio per scoprire cosa c'è al suo interno.