

SECONDI PIATTI

Patate al forno con formaggio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Che buone le [patate al forno](#), secondo noi non c'è piatto che metta d'accordo tutti come **questa ricetta!** E quante varianti ne esistono? Una per ogni gusto che si possa anche solo immaginare. Infatti **le patate sono un ingrediente davvero molto versatile**, adatto ad essere usato in tantissime ricette. Oggi ti proponiamo delle **patate al forno con formaggio**, morbide all'interno con una **deliziosa crosticina esterna** che ti farà leccare i baffi... anche se non li hai!

Segui la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico per cucinare in casa tua, con le tue mani, questa buonissima ricetta di **patate al forno con formaggio**

INGREDIENTI

PATATE di pezzatura media - 6

PROVOLA 120 gr

SALE

PEPE

PREZZEMOLO TRITATO

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 20

gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Se ami le [ricette con le patate](#), ecco per te alcune proposte buonissime e facilissime:

[Patate lesse ripassate in padella](#)

[Gateau di patate](#)

[Patate duchessa al pomodoro](#)

[Crocchette di patate](#)

[Parmigiana di patate](#)

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le patate al forno con formaggio, inizia lavando per bene le patate, cuocile al vapore, lasciando la buccia. Quando le patate saranno cotte te ne accorgerai quando, affondando una forchetta, non sentirai resistenza.





2 Quando le patate si saranno intiepidite, elimina la buccia. Togli la parte superiore di ogni patate e scava la polpa aiutandoti con un cucchiaino o un coltello.





3 Raccogli la polpa delle patate in una ciotola e condiscila con sale e pepe. Schiaccia con una forchetta ottenendo una sorta di purè grossolano. Taglia a cubetti la provola e

aggiungila alla polpa di patate.





- 4 Insaporisci il composto di patate e formaggio con del prezzemolo tritato e usalo come ripieno per farcire i gusci di patate. Metti le patate in una teglia in cui hai versato un filo d'olio. Arricchisci con del parmigiano grattugiato, ancora un giro d'olio e inforna in forno già caldo, a 180°C per circa 30 minuti. Porta le patate in tavola quando sono ancora calde e filanti.





CONSERVAZIONE

Puoi conservare per uno o massimo due giorni le patate in frigorifero.

CONSIGLIO

Arricchisci la farcia delle patate con il formaggio a pasta filata che preferisci. Con dei porcini spadellati renderai questo piatto davvero buono e profumato.