

ANTIPASTI E SNACK

Patate farcite al gorgonzola

di: *Ballina*

LUOGO: **Europa / Italia / Piemonte**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **50 min** COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PATATE medie - 4
GORGONZOLA 100 gr
PANGRATTATO
SALE
PEPE NERO
ERBA CIPOLLINA per decorare -

Le patate farcite al gorgonzola sono una prelibatezza. Antipasto o ricco contorno non sfigureranno anche in un menù importante ma faranno felici anche gli amici in un pranzo informale. La ricetta delle patate farcite è davvero semplice, non presenta difficoltà nascoste ed è la classica ricetta che si può preparare in largo anticipo per ultimarla in 5' prima di essere servita!

PREPARAZIONE

- 1 Lavate bene le patate e dividetele a metà per la loro lunghezza.



- 2 Disponete le patate in una teglia ricoperta da carta forno e infornate a 250°C forno statico per 30-35 minuti.



- 3 Quando le patate sono ben cotte, aiutandovi con un coltello andate ad eliminare la

pellicola che si è creata sopra.



- 4 A questo punto, con cucchiaio svuotate le patate facendo attenzione a non rompere la buccia, facendola ricadere all'interno di una ciotola.



- 5 Aggiungete alle patate il gorgonzola, un po' di pepe e sale; mescolate.





- 6 Quindi, prendete le patate che avete svuotate e farcitele con questo composto. Spolverate le patate con un po' di pangrattato.



- 7 Infornate a 200°C grill per 5 minuti o fino a doratura.



- 8 Servite le patate farcite intiepidite e decorare, a vostro piacere, con dei fili di erba cipollina fresca.



CONSIGLIO