

SECONDI PIATTI

Patate farcite pomodoro e mozzarella

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 70 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

PATATE 4

POMODORI grandi - 2

MOZZARELLA 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

BASILICO 6 foglie

SALE

PEPE NERO 1

Le patate farcite pomodoro e mozzarella sono un vero asso nella manica, bastano davvero pochissimi ingredienti e un po' di fantasia per aromatizzarli come più vi piace, l'essenziale sono le patate, la mozzarella e i pomodori e per il resto sta a voi scegliere le erbe aromatiche che più vi piacciono.

Ci vuole un po' di tempo per la cottura, ma siccome sarà il forno a pensarci, voi potrete dedicarvi ad altro.

Le patate farcite costituiscono un piatto unico che tutti ameranno, compresi i bambini.

PREPARAZIONE

1 Per preparare le patate farcite pomodoro e mozzarella dovrete partire proprio dalle patate. Assicuratevi d'aver ben lavato la buccia così da non avere alcun residuo di terra in superficie, quindi bucherellatele o con uno spiedo o anche con la punta di un coltello e disponetele su di una teglia.

Scaldate il forno a 180°C e fate cuocere le patate per circa un'ora, tempo necessario a renderle morbide e pronte al consumo.

2 Mentre le patate cuociono dedicatevi agli altri ingredienti: lavate e cubettate i pomodori, scolate le mozzarelle e tagliatele a dadini e lavate le foglie di basilico.

3 Stendete un foglio di alluminio sufficientemente grande da poter avvolgere una patata sul piano di lavoro. Sforbate le patate e prendetene una che collocherete nel centro del foglio d'alluminio.

Apritela a metà e distribuite un quarto dei dadini di pomodoro a disposizione, un quarto della mozzarella a disposizione (circa metà mozzarella per ciascuna patata) e irrorate il tutto con dell'ottimo olio extravergine d'oliva.

Salate, pepate ed aggiungete del basilico spezzettato.

Chiudete il cartoccio cercando di ricomporre la patata, ovviamente con il ripieno non riuscirete a chiuderla perfettamente. Procedete allo stesso modo con tutte le patate.

4 Infornate nuovamente sempre a 180°C per una decina di minuti, giusto il tempo necessario a far fondere la mozzarella.

Le patate sono pronte per essere servite in tavola nel loro cartoccio. Ciascun commensale aprirà il proprio pacchetto.