SECONDI PIATTI

Patate ripiene prosciutto e formaggio in padella

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Le **patate ripiene prosciutto e formaggio** sono un **piatto ricco e saporito**, perfetto per una cena in famiglia o un pranzo sostanzioso. ***La nostra ricetta prevede la cottura in padella, rendendo la preparazione ancora più semplice e veloce.***

Le patate, cotte fino a diventare **morbide e dorate**, vengono farcite con un gustoso ripieno di prosciutto e formaggio che si scioglie perfettamente, creando un mix di sapori irresistibile. Ideali come secondo piatto sostanzioso o piatto unico, **le patate ripiene** sono versatili e possono essere personalizzate con l'aggiunta di erbe aromatiche o spezie.

Segui la nostra guida passo dopo passo e scopri come preparare queste deliziose patate ripiene con prosciutto e formaggio, che sapranno conquistare grandi e piccini!

INGREDIENTI PER CUCINARE LE PATATE RIPIENE PROSCIUTTO E FORMAGGIO

PATATE media grandezza - 4

PROSCIUTTO COTTO 120 gr

PROVOLA 50 gr

MOZZARELLA PER PIZZA 50 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 2 cucchiai da tavola

BESCIAMELLA 2 cucchiai da tavola

ROSMARINO 4 rametti

OLIO DI OLIVA

SALE

PEPE

COME FARE LE PATATE RIPIENE PROSCIUTTO E FORMAGGIO

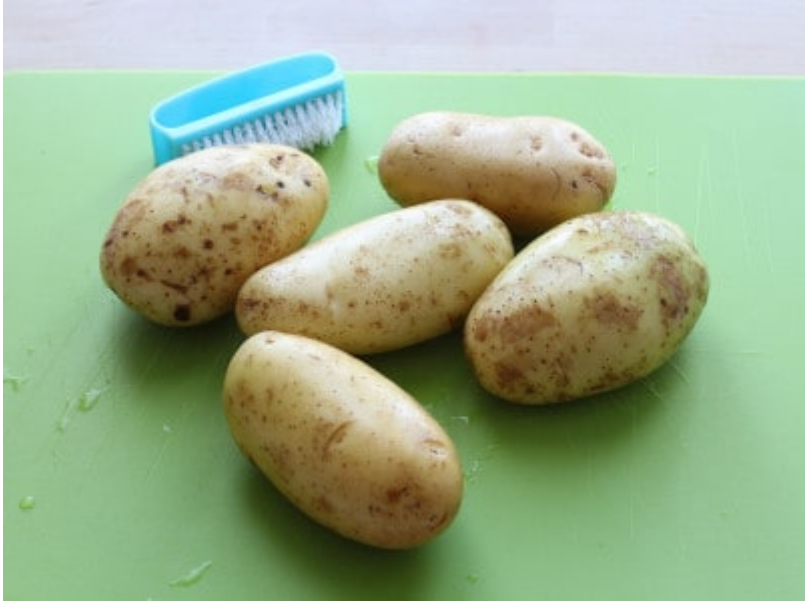
1 Iniziamo la ricetta con un'operazione molto semplice ma essenziale: la scelta delle patate: devono essere tutte della stessa dimensione e di forma simile, buccia ben tesa e prive di getti.

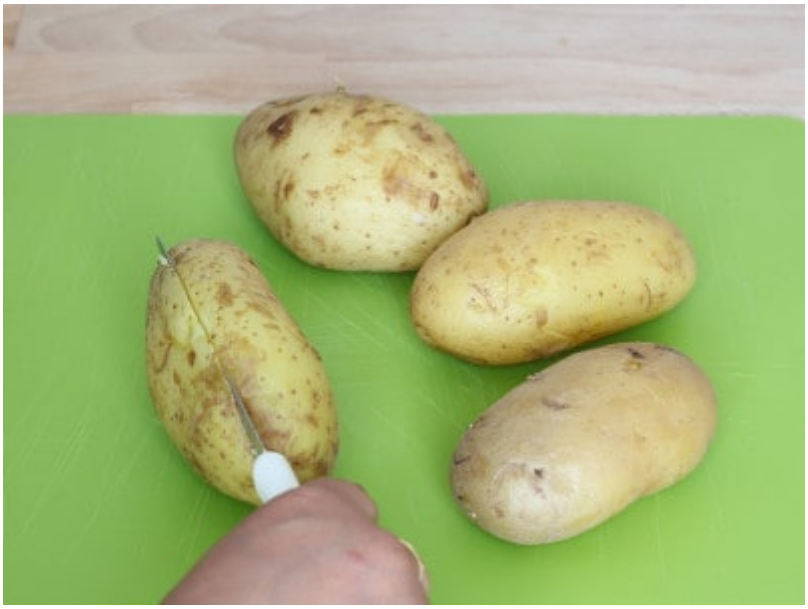
Pulisci le patate sotto acqua corrente con uno spazzolino per eliminare tutti i residui di terra.

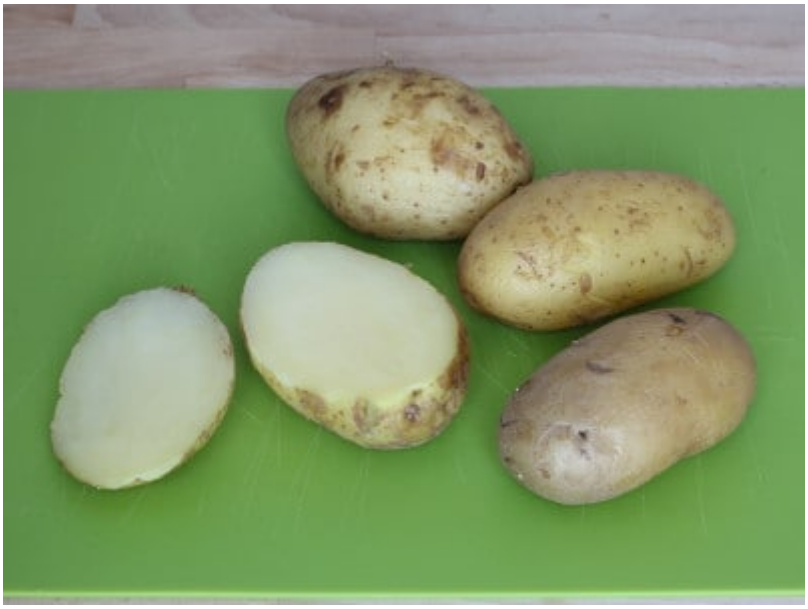
Metti sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata, quando raggiungerà il bollore immergi le patate.

Lasciale cuocere fin quando le patate diventeranno morbide fino al centro, facendo attenzione a non farle diventare troppo morbide altrimenti tenderanno a rompersi facilmente.

Sgocciolale e lasciale raffreddare, quando saranno tiepide tagliale a metà se sono ben corpose, se sono invece di forma allungata, tagliale lasciando una parte più spessa: quella che diventerà il contenitore.







2 Con un cucchiaio svuota la parte interna delle patate e conserva la polpa in un contenitore. Stai attento a non rendere lo strato della patata troppo sottile e a non romperle.

Successivamente prendi metà della polpa di patate e schiacciatla con una forchetta fino a ridurla in purea.

Aggiungi un filo di olio di oliva, un cucchiaino di sale e un pizzico di pepe.

Taglia le fette di prosciutto a quadrucci e il formaggio a dadini.

3 Ora riprendi la purea di patate, aggiungi il prosciutto e la provola a dadini, unisci anche due cucchiai di formaggio grattugiato, la mozzarella e due cucchiai di besciamella. Mescola.

4 Prendi le barchette di patate, salale leggermente in superficie e riempile con il ripieno che può superare i bordi di massimo mezzo cm.

Prendi una padella capiente, ungi di olio il fondo e posiziona qualche rametto di rosmarino.

5 Appoggia le patate ripiene. Cospargine le superfici con formaggio gratugiato e irrora con poco olio. Copri con un coperchio e fai cuocere a fiamma lenta per circa 15 minuti.

Le patate ripiene prosciutto e formaggio in padella saranno pronte quando il formaggio sarà fuso e il fondo delle patate croccante.

Consiglio

Modifiche:

Puoi cuocere le patate al cartoccio al forno.
Puoi sostituire la provola con formaggio edam.
Puoi sostituire la besciamella con del formaggio cremoso spalmabile.

Come conservare le patate ripiene prosciutto e formaggio

Se serve, puoi conservare le patate ripiene prosciutto e formaggio, ben chiuse, in frigorifero per massimo 48 ore. E' sconsigliata la conservazione in freezer.