

SECONDI PIATTI

Patate ripiene prosciutto e formaggio in padella

di: *Arianna Rallo*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Oggi cuciniamo insieme le **patate ripiene prosciutto e formaggio** in padella, una ricetta molto sfiziosa, diversa dal solito, un [secondo piatto](#) estremamente veloce e comodo.

La stagione delle patate arriva in primavera inoltrata, insieme al caldo che mai come negli ultimi anni si è fatto sentire sul nostro paese, il fatto che spesso le patate siano associate ad una cottura in forno, fa sì che non vengano spesso prese in considerazione, ma con questa ricetta ti facciamo vedere come possiamo prepararle senza scaldare

casa.

Guarda come cucinare queste deliziose barchette di patate saporite che fanno da contenitore a un ripieno, morbido, super filante e goloso di formaggi e prosciutto cotto. Ovviamente questo secondo piatto si presta a tante varianti perchè gli ingredienti del ripieno puoi deciderli tu di volta in volta.

Se ami le patate, e ti consiglio di consumarle quando sono fresche di raccolto o comunque non più in là di 4/5 mesi dallo stesso, devi assolutamente provare anche queste ricette:

[Insalata di patate tonnata leggera](#)

[Insalata di patate con pesto di rucola](#)

[Rosti di patate](#)

[Patate lesse ripassate in padella](#)

INGREDIENTI

PATATE media grandezza - 4

PROSCIUTTO COTTO 120 gr

PROVOLA 50 gr

MOZZARELLA PER PIZZA 50 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 2 cucchiari da tavola

BESCIAMELLA 2 cucchiari da tavola

ROSMARINO 4 rametti

OLIO DI OLIVA

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

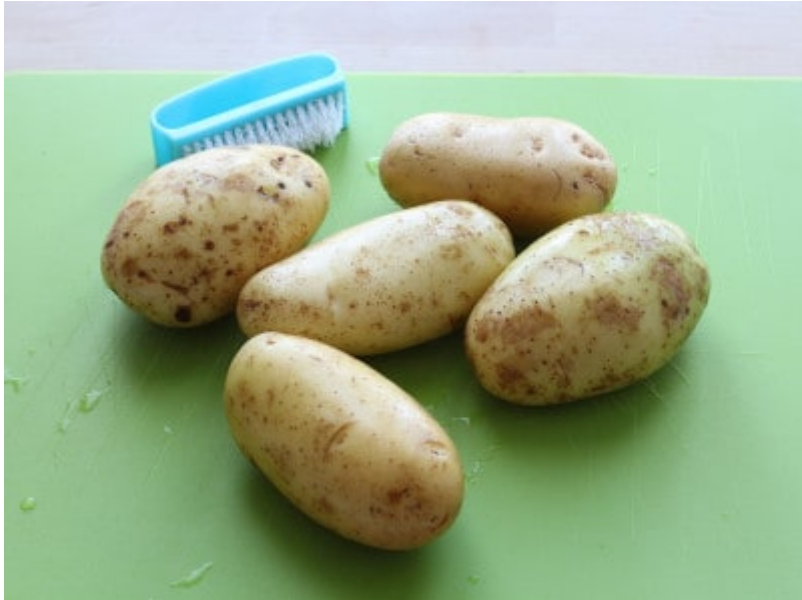
1 Iniziamo la ricetta con un'operazione molto semplice ma essenziale: la scelta delle patate: devono essere tutte della stessa dimensione e di forma simile, buccia ben tesa e prive di getti.

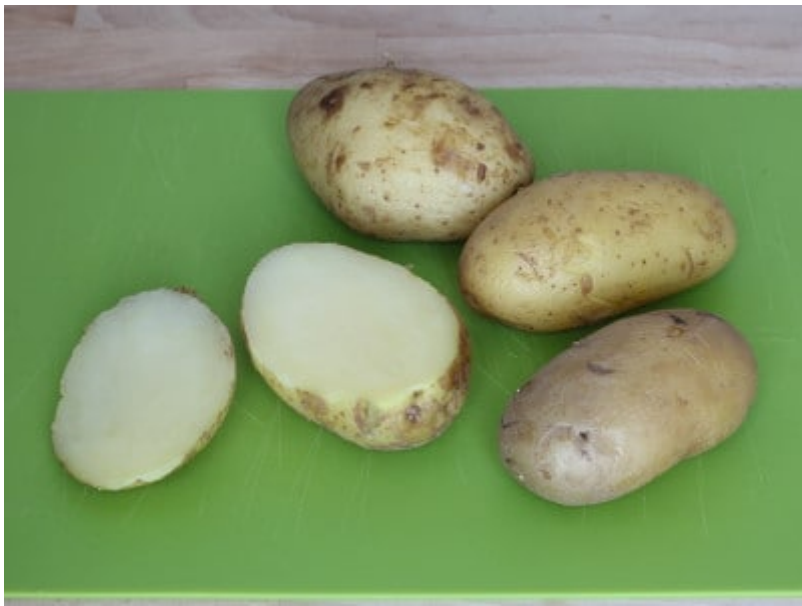
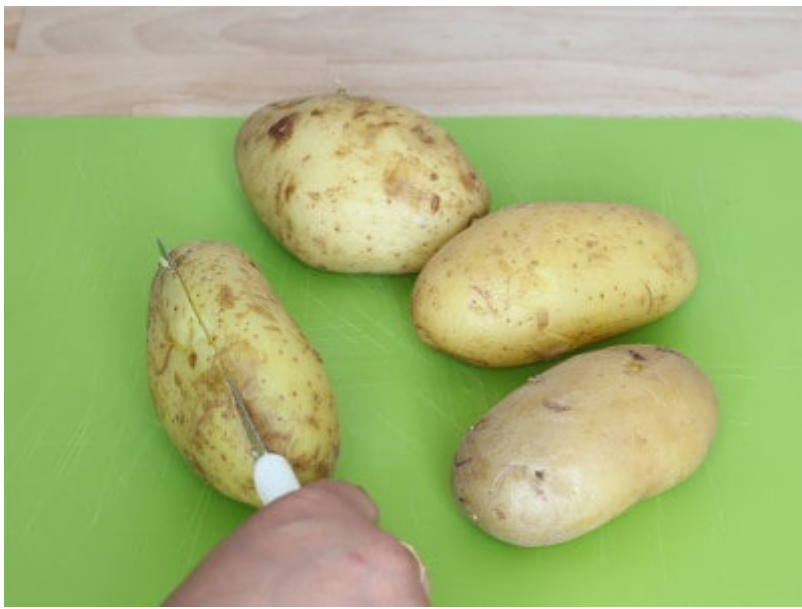
Pulisci le patate sotto acqua corrente con uno spazzolino per eliminare tutti i residui di terra.

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.

Sgocciolate e lasciale raffreddare, quando saranno tiepide tagliate a metà se sono ben corpose, se sono invece di forma allungata, tagliate 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 cucchiari di formaggio grattugiato, la mozzarella e due cucchiari di besciamella. Mescola.





4 Prendi le barchette di patate, salale leggermente in superficie e riempi 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 grattugiato e irroro 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

CONSERVAZIONE