

SECONDI PIATTI

# Patate ripiene

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 90 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

PATATE grosse - 4  
GUANCIALE fette - 4  
ACQUA 2 bicchieri  
CIPOLLA mezza -  
POLPA DI POMODORO 300 gr  
SALE E PEPE  
PECORINO ROMANO

Le patate ripiene sono un piatto accattivante e gustoso. Per non fare delle semplici [patate al forno](#), le abbiamo farcite praticamente con un sugo all'amatriciana: cipolla, pomodoro e guanciale croccante, ma puoi veramente farle con tutto quello che ti viene in mente.

Per darti altre idee di ripieno ti consiglio: ragù e parmigiano e broccoli alici e provolone.

Se cerchi altre ricette facili e gustose con le patate puoi guardare:

[Patate gratinate](#)

[Patate in tecia](#)

[Frittelle di patate](#)

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le patate ripene comincia impacchettando singolarmente le patate con un foglio di alluminio. Chiudi bene il pacchetto e disponilo su una teglia da forno con un leggero strato di sale grosso sul fondo.

Inforna a 175°C per 50/60 minuti. Per verificarne la cottura, una prova infilzandoci uno stecchino.

in base alla dimensione e alla tipologia di patata potrebbe essere necessario allungare i tempi di cottura.





2 In un padella rosola a fuoco vivace 4 fette di guanciale. Lasciale rosolare finché non sono belle dorate. Poi toglietele dalla padella e tenitele da parte



- 3 Taglia a julienne una mezza cipolla e senza pulire la padella falla rosolare per bene a fuoco medio alto.

Sfuma con un bicchiere d'acqua e lasciala asciugare una prima volta, poi versa un'altro bicchiere d'acqua e continua a stufare.





- 4 Versa il pomodoro aggiungi un'altro mezzo bicchiere d'acqua e lascia cuocere mescolando fino ad asciugare il sugo.

Assaggia e correggi di sale e pepe secondo il tuo gusto.





- 5 Scarta la patata dal foglio di alluminio e pratica due tagli sulla parte superiore in modo da rimuovere una piccola porzione.

Scava con con cucchiaio la polpa, facendo attenzione a non rompere la buccia. Metti la polpa in una ciotola e aggiungi un cucchiaio di salsa di pomodoro e cipolla. Mescola.







6 Utilizza la polpa per riempire nuovamente la patata. aggiungi una cucchiainata di pomodoro,

Spezzetta il guanciale e finisci una spolverata di pecorino romano.



