

SECONDI PIATTI

Patate ripiene

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 90 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Hai mai provato la ricetta delle patate ripiene?

Fidati di noi se ti diciamo che **ne vale davvero la pena!** Esistono molte versioni di questa **ricetta**, una più buona dell'altra, oggi ti vogliamo far conoscere una versione golosissima che a noi ha fatto letteralmente impazzire: le patate ripiene con [sugo all'amatriciana](#)! Infatti, come vedrai, le nostre patate ripiene sono imbottite di pomodoro, cipolla e **croccante pancetta rosolata**.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare con le tue mani questa **deliziosa ricetta**, le patate ripiene piacciono davvero a tutti e la tua cena sarà un vero successo!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pasta e patate al forno](#)

[Patate al forno con formaggio](#)

[Patate al forno con pancetta](#)

[Sformato di carciofi e patate](#)

[Parmigiana di patate](#)

INGREDIENTI

PATATE grosse - 4

GUANCIALE fette - 4

POLPA DI POMODORO 300 gr

ACQUA 2 bicchieri

CIPOLLA mezza -

SALE E PEPE

PECORINO ROMANO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le patate ripiene comincia impacchettando singolarmente le patate con un foglio di alluminio. Chiudi bene ogni pacchetto di stagnola e disponi le patate su una teglia da forno con un leggero strato di sale grosso sul fondo. Inforna a 175°C per 50/60 minuti. Per verificare la cottura delle patate fai una prova infilzandoci uno stecchino. Se lo stecchino arriva al centro della patata senza incontrare resistenza, vuol dire che sono cotte, in caso contrario prolunga la cottura di qualche minuto.





- 2 In un padella antiaderente, senza aggiungere ne olio ne altri grassi, rosola a fuoco vivace 4 fette di guanciale. Lascia rosolare la pancetta finché non diventa bella croccante, poi toglie le fette dalla padella e tienile da parte, al caldo.



- 3 Taglia a julienne una mezza cipolla, e senza pulire la padella, falla rosolare per bene a fuoco medio alto, in questo modo la cipolla si cuocerà con il grasso rilasciato prima dalla pancetta. 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 nella padella con la cipolla, 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 le patate dal foglio di alluminio e pratica due tagli sulla parte superiore in modo da rimuoverne 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 le patate, aggiungi una cucchiata di pomodoro, infine spezzetta il guanciale e aggiungilo sulle patate e termina con una abbondante spolverizzata di pecorino grattugiata.



