

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Barchette di patate ripiene

di: *Peachmario*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Barchette di patate ripiene d'un purè ricco e fatte gratinare in forno. Un antipasto o un contorno ricco per un secondo piatto di carne, Peachmario ci spiega come realizzarle.

INGREDIENTI

PATATE 4
SALAME 70 gr
PROSCIUTTO COTTO 60 gr
SOTTILETTE EMMENTAL 2
BURRO noce - 1
PARMIGIANO REGGIANO
SALE
OLIO
SALE DI CIPRO AL ROSMARINO
LATTE

PREPARAZIONE

- 1 Mettiamo a bollire le patate intere e ben pulite, ma con la buccia, in una pentola con abbondante acqua. Dopo circa 20-25 minuti, dipende dalla grandezza, scoliamole e

facciamole leggermente intiepidire. Possiamo togliere la buccia oppure lasciarla.

Tagliamo la calotta a tutte le patate e iniziamo a scavarle piano piano facendo attenzione a non romperle. Usiamo un coltellino affilato e poi un cucchiaino.

Preleviamo la polpa e mettiamola in una terrina, schiacciamola con una forchetta e aggiungiamo una noce di burro, qualche cucchiainata di latte e un po' di formaggio grattugiato. E' bene che le patate siano ancora calde in modo da far sciogliere il burro e amalgamare bene tutto.

Prendiamo gli affettati e tritiamo nel mixer il salame. Il prosciutto cotto lo facciamo a pezzettini col coltello. Uniamo le sottilette gusto Emmental.

Aggiungiamo il tutto al purè e mescoliamo con cura. Prendiamo le barchette di patate, distribuiamole su una pirofila e riempiamole con il composto di patate. Spolveriamo con del parmigiano ed inforniamo a 180°C per 10-15 minuti. Passiamole, poi, sotto al grill per 5 minuti.

Serviamo le nostre barchette di patate ripiene con salame, prosciutto e formaggio con una maionese aromatizzata all'erba cipollina.