

ANTIPASTI E SNACK

# Cestini di patate

di: *gattino2*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

2 patate medie  
50 g di fontina  
50 g di funghi porcini  
1 cucchiaio di parmigiano reggiano  
grattugiato  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato  
olio sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Tagliare le patate a fettine sottili.



**2** Condirle con olio, parmigiano reggiano grattugiato, sale e pepe.



**3** Distribuire le patate nei pirottini.



4 Aggiungere qualche dadino di funghi porcini.



5 Cospargere qualche dadino di fontina.



6 Cuocere a 180° per una ventina di minuti.

