

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate con ripieno ai funghi

di: *campanellino*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 70 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

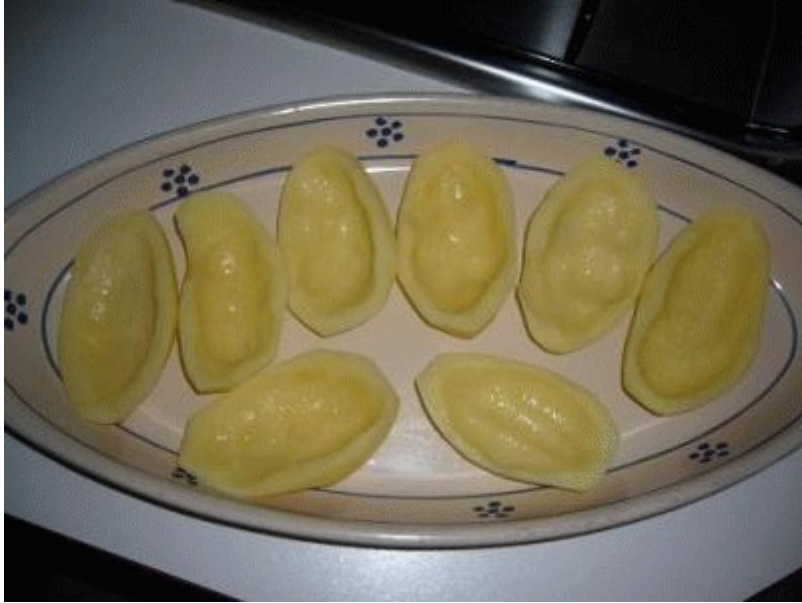


INGREDIENTI

4 grosse patate ovali
300 g di funghi champignon
2 cucchiai di olio
2 spicchi d'aglio
1 manciata di prezzemolo
1 bicchiere di latte
2 cucchiai di farina
1 uovo
poco brodo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Pelate le patate. Lavatele e tagliare a metà nel senso della lunghezza, e scavatele un po' al centro, asportando parte della polpa, in modo da ottenere 8 barchette cave.



- 2 Lavate, mondate e tagliate a pezzetti i funghi.

Tritare il prezzemolo.

In una casseruola mettete 2 cucchiai di olio, l'aglio, il prezzemolo ed i funghi.

Trifolare i funghi.



- 3 Appena i funghi sono cotti, aggiungete il latte nel quale avrete sciolto la farina.



4 Fate addensare a fuoco dolce senza fare bollire.



5 Quando la crema sarà ben ristretta, spegnete il fuoco, aggiungete l'uovo sbattuto. Mescolare velocemente.



6 Distribuite la crema nelle mezze patate, che intanto avrete disposto, ben allineate e vicine, all'interno di una teglia unta con poco burro.



7 Sul fondo della teglia mettete un dito di brodo.



8 Infornare a 200°C per 50 minuti.

