

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate con ripieno ai funghi

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 cucchiaini 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 mezzepatate, 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.

