

ANTIPASTI E SNACK

Patate di grano

LUOGO: Asia / Bangladesh

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 8 patate (media grandezza)
- 1/2 tazza di cipole tritate
- 1 cucchiaio d'aglio tritato
- 1/2 tazza di grano
- 1 cucchiaio di coriandolo tritato
- 1 cucchiaio di sedano tritato . un pizzico di paprika
- 60 gr di burro
- 1/2 tazza di latte
- 1 1/2 cucchiaio di farina di frumento
- 1/4 tazza di crema fresca
- 30 gr formaggio grattugiato
- 1/2 cucchiaino di polvere di pepe
- 2 cucchiai d'olio
- sale a piacere

PREPARAZIONE

1 Lavare le patate con la pelle e avvolgere in un foglio d'argento.

Preriscaldare il forno a 200 gradi. Tenere le patate nel forno pre riscaldato per 30/40 minuti o finché siano cotte. Rimuovere un pezzettino di carta e pelle dalla cima.

Fare un foro nella patata scavando e estraendo un po' di polpa dal centro. Scaldare il burro in una korai (pentola fonda per frittura). Aggiungere le cipolle tritate, l'aglio tritato ed il sedano tritato. Saltare fino a doratura. Aggiungere il grano e saltare per 3/4 minuti. Aggiungere la farina di frumento e mescolare. Aggiungere il latte caldo e continuare a mescolare. Aggiungere il sale, la polvere di pepe nero e la polvere di paprika. Aggiungere il coriandolo e in fine aggiungere la crema fresca. Mescolare bene e lasciar raffreddare. Quando è tiepida mettere questo composto nella patata bucata e spolverarci sopra del formaggio grattugiato. Cuocere in forno finché il formaggio si sia indorato. Servire caldo.