

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate pantagrueliche di Marta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 grosse patate
250 gr. champignons
100 gr. pancetta affumicata a cubetti
1 kg. sale grosso
formaggio grana
panna acida q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Versare il sale in una pirofila, adagiarvi, premendovele bene, le patate. Cuocere a 250° per un'ora. Rosolare la pancetta con gli champignons, tagliare le patate a metà nel senso della lunghezza, svuoterle e mescolare la polpa ottenuta con i funghi e la pancetta. Riempire i gusci di patata, cospargere di grana e burro, gratinare e servire con panna acida.