

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate ripiene con salsiccia rosmarino e provolone piccante

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

patate
salsiccia
rosmarino
grana
olio extravergine d'oliva
provolone piccante.

PREPARAZIONE

1 Mettere a bollire le patate. Una volta cotte pelarle.

Far raffreddare le patate e, quando saranno fredde, scavarle facendo attenzione a non romperle.



2 Togliere la pelle alla salsiccia. Disporre la salsiccia sopra le patate. Unire del rosmarino e del grana.

Metterle in una pirofila con dell'olio extravergine d'oliva ed infornare fino a doratura.

A questo punto, togliere le patate e aggiungere del provolone piccante, rimettere in forno e far fondere il formaggio.

