

SECONDI PIATTI

## Patate ripiene di salsiccia

di: *poppy61*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



### INGREDIENTI

- 4 grosse patate della stessa dimensione (possibilmente)
- 2 salsicce
- 1 uovo
- 1 noce di burro
- 100 ml. circa di latte
- una manciata di parmigiano grattugiato
- sale
- noce moscata

### PREPARAZIONE





- 2 Far bollire in un tegame acqua salata.  
Intanto che l'acqua bolle , tagliare le patate a metà (foto 1)  
raschiarle col coltello, facendo attenzione a non bucare il fondo, e lasciando un bordino (foto2)



**3** raccogliere la polpa in un piatto (foto3)

Tuffare le patate nell'acqua bollente , e lasciarle cuocere per 5 minuti almeno.

Punzecchiare con la forchetta per saggiare se sono morbide. Attenzione a non cuocerle troppo, altrimenti si rompono.

Una volta cotte metterle a scolare a testa in giù.

Intanto preparare il ripieno.:

Mettere le patate raschiate in una padella con il burro , sale parmigiano latte e noce moscata, una grattatina, e cuocere un pochino (foto1)

Aggiungere le salsicce sminuzzate e finire la cottura ancora qualche minuto (foto 2)





4 A freddo aggiungere un uovo sbattuto (foto 3)

Amalgamare bene e riempire le patate (ben scolate)

(foto4) .Aggiungere un pò di burro sulle patate così composte, e cuocere in forno a 180° per 20/30 minuti circa, fino a doratura.

NB:

Quando lessate le patate, appena le sentite morbide pungendole con la forchetta , scolarle 1 alla volta con la schiumarola, e lasciarle colare a testa in giù per benino.(Non devono essere troppo cotte!)



5 Eccole , belle dorate, appena sfornate.



6 Impiattate! Pronte per essere servite!!!

Ciao a tutte, alla prossima!