

PATATE RIPIENE

Tempo occorrente:

circa un'ora

Ingredienti per 4 persone:

4 patate grosse
4 uova
1 mozzarella
Filetti di acciuga sott'olio
Burro
Sale
Pepe

Preparazione:

Lessate le patate intere ancora con la buccia per circa 40 minuti.

Quando saranno ancora calde, ma non bollenti, tagliate con un coltello affilato la calotta superiore di ciascuna patata e mettetela da parte.

Svuotate con molta attenzione le patate, potete usare un cucchiaino, lasciando almeno 1 cm di polpa all'interno per evitare che si sfaldino.

All'interno di ogni patata adagiate:

- Una fettina di mozzarella
- 1 uovo intero crudo
- Qualche pezzetto di filetto di acciuga
- Sale e pepe
- Infine completate con la polpa della patata scavata e schiacciata con la forchetta

A questo punto potete chiudere i "cestini" con la calotta superiore.

Foderate una teglia con della carta da forno, sistemate le patate e mettete sopra ognuna di esse un fiocchetto di burro.

Cuocete in forno caldo a 200° per circa 20 minuti.

Servite tiepide e, se volete, potete spolverare con una manciata di prezzemolo tritato, a crudo.