Patate ripiene al tonno

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Cosa c’è di buono, di più saporito, di più saziante delle patate? In qualsiasi modo le si cucini, sono una certezza di successo. Questa che vi propongo, è solo una delle diverse possibilità di fare le patate ripiene, si può pensare, infatti, a una miriade di alternative diverse.

INGREDIENTI:
- 4 patate
- 200 gr di mozzarella di bufala
- 200 gr di tonno
- 8 filetti d’acciuga
- 3 cucchiai di olio extravergine d’oliva
- Origano qb
- Sale e pepe qb

PROCEDIMENTO:
1. Lessate le patate per 30 minuti in acqua leggermente salata. Sbucciatele e lasciatele raffreddare. Tagliatele a metà e scavatevi l’interno, formerete così delle barchette di patate.
2. In una ciotola realizzate questo composto: l’interno delle patate scavate e tagliate a cubetti, mozzarella a cubetti, tonno sgocciolato e sminuzzato, acciughe tagliate a pezzetti molto piccoli, origano, e infine aggiustate di sale e pepe .
3. Ora salate pochissimo l’interno delle patate e riempitele con il composto preparato. Poggiate ogni patata sul fondo di una pirofila unta con 3 cucchiai di olio.
4. Fate cuocere in forno caldo a 180° per 15 minuti. Verso la fine della cottura potreste porre sopra ogni patata una mezza sottiletta, si scioglierà e renderà il tutto ancor più squisito.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/patate-ripiene-al-tonno/44336