

## PATATE RIPIENE DI DANIELA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- sale
- latte
- pangrattato
- patate
- mozzarella
- prosciutto cotto (100gr)
- olio d'oliva
- erbe aromatiche

### Come si prepara

Sbucciate e tagliate a metà le patate, mettetele a prelessare in acqua bollente per circa 20'.

Scavatele e mettete in una terrina l'interno delle patate per il ripieno.

Mescolate le patate con il resto degli ingredienti aggiungendo il pane grattugiato e l'olio e creando un impasto abbastanza morbido.

Riempite le patate scavate con il composto e spruzzatele di pane grattugiato.

Infornate in forno caldo per circa 30'.

Servitele calde.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 60

### Tags

verdure, occasioni speciali, ricetta utente, ricette utenti, patate, mozzarella, prosciutto cotto

