

PATATE RIPIENE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- limone
- origano
- 2 olive verdi
- prezzemolo
- 4 acciughe
- 2 olive nere
- salmone affumicato (60g)
- pepe
- panna da cucina (2ml)
- pomodori s. marzano
- caviale

Come si prepara

Riscaldare il forno a 200 gradi.

Lavate le patate, punzecchiate con i rebbi di una forchetta o con uno stuzzicadenti, quindi sistematele sulla grata del forno e lasciatele cuocere per un'ora circa, fino a quando non saranno morbide.

Nel frattempo preparate il ripieno alla russa o alla napoletana.

Ripieno alla russa: incidete le patate in profondità con un taglio nel senso della lunghezza, salatele, pepatele e riempiatele con la panna, il limone e il salmone.

Completate guarnendo con il caviale (o le uova di lompo) e le foglioline di prezzemolo.

Ripieno alla napoletana: fate scaldare l'olio in una padella e unitevi i pomodori pelati e spezzettati e un pizzico di origano; lasciate cuocere per un minuto, salate e pepate.

Eliminate la calotta superiore delle patate, mescolate parte della polpa al sugo e completate con i filetti d'acciuga e le olive a pezzetti.

Difficoltà: 2



Tempo: 100

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	116 kcal 486 kJ
-------------------	--------------------

Tags

verdure, occasioni speciali, vegetariana, new, barbecue, piatto vegetariano