

SCRIGNI DI PATATE RIPIENI

Ingredienti per 4 persone:

8 grandi patate a pasta gialla,
100 g di fontina,
150 g di pancetta affummicata,
2 cucchiaini di salsa Worchester,
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva,
sale.

Spazzolate le patate e lessatele per 20 minuti calcolati a partire dall'inizio del bollore dell'acqua. Fate raffreddare le patate, sbucciatele e, con un coltellino molto affilato, incidetene il corpo disegnando un rettangolo. Scavatele così all'interno ricavando uno spazio regolare il più grande possibile, un vero bauletto. Salatele esternamente e internamente.

Tagliate la pancetta a filettini; affettate finemente i cipollotti, dopo aver eliminato il gambo e la base, e fateli appassire con 2 cucchiaini di olio; rosolate la pancetta con l'olio rimanente finché diventa croccante.

Intingete un pennello nella salsa Worcester e spalmate l'interno delle patate.

Distribuite all'interno delle patate anche la fontina tagliata a cubetti.

Mescolate i cipollotti e la pancetta e riempite i bauletti con questo composto croccante. Infornate per 15 minuti a 200°C, gratinate per 3 minuti e servite gli scrigni di patate dorati e caldissimi.