

PATATE FARCITE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate di 200 g
- 75 g di formaggio emmenthal
- 50 g di burro
- 150 g di panna liquida
- 1 pizzico paprica
- sale
- 1 pizzico pepe

Lavate le patate aiutandovi con una spazzola morbida in modo che conservino la buccia.

Sforacchiatele più volte con uno spiedino, quindi sistematele a corona, in modo che non si tocchino, in un pirofila nella quale aggiungerete 3-4 cucchiaini di acqua.

Mettetele poi nel forno preriscaldato a 220 gradi e lasciatele cuocere per 30 minuti circa.

Ricordatevi di girarle a metà cottura e terminate di cuocerle.

Tritate nel frattempo l'emmenthal.

Fate sciogliere a fuoco basso il burro e imburrate con parte di esso il fondo di un'altra pirofila larga a sufficienza per farvi stare le patate.

Con un coltello affilato tagliate, nella parte più larga delle patate, una fetta, quindi con un cucchiaino toglietene la parte interna, formando così delle ciotoline aventi i bordi di circa due centimetri di spessore.

Montate ben soda la panna.

Ponete quanto avete tolto alle patate in una ciotola e lavoratelo bene facendolo divenire come una purè.

Solo allora amalgamatevi la panna, il formaggio emmenthal e un pizzico di pepe.

Salate poco e pepate l'interno delle patate, quindi irroratele con parte del restante burro sciolto.

Riempitele con il composto preparato e, con la lama di un coltello, lisciatelo bene; irroratele poi con il burro rimasto e spolverizzatele con un pizzico di paprica.

Ponete le patate nella pirofila e cuocete in forno per 20 minuti circa.