PATATE FARCITE ALLE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate
- 15 g di burro
- 4 cucchiaini mandorle tritate
- 4 fettine lardo affumicato
- 4 cucchiaini panna fresca
- 4 cucchiaini formaggio emmental grattugiato
- 2 cucchiaini formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Fare scaldare il forno a 200°.

Spazzolate le patate sotto l'acqua corrente con una spazzola dalle setole dure.

Asciugatele e punzecchiatele con la forchetta.

Fatele cuocere al forno per circa un'ora, fino a quando le sentite tenere sotto le dita.

Tritate il lardo grossolanamente.

Fate fondere il burro in un tegame e fatevi rosolare il lardo da tre a cinque minuti.

Fatevi dorare le mandorle.

Quando le patate sono cotte, spegnete il forno, accendete la griglia.

Tagliate una fetta sottile nel senso della lunghezza sulla parte superiore di ogni patata cotta.

Svuotate cercando di non rompere la buccia e lasciando uno strato di circa un centimetro tutt'intorno.

Riducete in purè la polpa recuperata.

Unite il lardo, le mandorle e la panna.

Salate e pepate.

Mescolate il tutto e riempitene le patate.

Cospargete ogni patata di formaggio grattugiato.

Lasciatele sulla griglia fino a quando il formaggio sarà dorato e croccante.