

# PATATE RIPIENE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di patate
- 300 g di funghi (champignon)
- 3 spicchi aglio
- 1 manciata prezzemolo
- 4 cucchiaini farina di frumento
- 2 uova
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale

Lava accuratamente le patate sotto acqua corrente aiutandoti con uno spazzolino.

Cuocile poi in forno senza pelarle a calore medio.

Pulisci intanto i funghi sotto acqua corrente e falli sgocciolare in uno scolapasta.

Tagliali quindi a fettine sottili, trita l'aglio e fallo stufare in poco olio insieme ai funghi (non devi necessariamente fare il soffritto: puoi preparare tutto 'a freddo').

Fa' cuocere a fiamma moderata e aggiusta di sale solo a fine cottura, quando unirai anche il prezzemolo tritato.

Quando le patate saranno cotte (fai una prova con una forchetta), togliile dal forno, sbucciale e schiacciale con uno schiacciapatate.

Versa la purea ottenuta in una terrina, aggiungi le uova e la farina e amalgama bene l'impasto.

Con questo fa delle palle grosse all'incirca come delle patate di media grandezza che farcirai con una cucchiata di funghi, prima di passarle rapidamente nel pangrattato e disporle in una teglia da forno unta d'olio.

Passa in forno caldo per una ventina di minuti circa e servi ben caldo.