

BARCHETTE DI PATATE CON FINFERLI E PIOPPARELLI

Ingredienti per 6 persone:

- 6 patate uguali (900 g)
- 200 g di panna fresca
- 100 g di scalogni
- 70 g di funghi finferli
- 70 g di piopparelli
- cipolla
- poche gocce DI succo di limone
- prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- panna acida per guarnire

Lavate e spazzolate bene le patate con la buccia poi avvolgetele singolarmente in fogli di alluminio e cuocetele per un'ora e mezza nel forno a 180 gradi; a questo punto, toglietele dalla carta e, ad ogni patata, tagliate via una fettina e scavate parte della polpa, per ottenere la barchetta.

Pesate 300 g di polpa tolta alle patate e fatela insaporire in padella, in un soffritto di olio e cipolla tritata; unite poi i funghi misti sminuzzati, dopo averli più volte lavati, saltate il tutto a fuoco vivo per circa 5 minuti e, infine, insaporite con sale, pepe e prezzemolo tritato; schiacciate il composto per renderlo un poco omogeneo, quindi distribuitelo nelle barchette di patate.

Pelate gli scalogni, divideteli in 6 spicchi, lessateli per 8 minuti poi distribuiteli sulle barchette.

Disponete queste ultime in una teglia da forno che possa andare in tavola e passatele nel forno solo per farle riscaldare. Nel frattempo montate leggermente la panna dopo averla aromatizzata con sale, pepe e poche gocce di succo di limone. Servite le patate calde, guarnite con un ciuffetto di panna acida; il resto della panna portatela in tavola a parte, raccolta in una ciotolina.