



PATATE RIPIENE DI ASIAGO E CIPOLLA FRESCA

Ingredienti

4 grandi patate
40 gr di burro
180 ml di panna acida
120 gr di asiago grattugiato
2 cipollotti freschi
Sale e pepe

Procedimento

Cuocere le patate, intere, in forno caldo, a 200°, fino a quando non saranno tenere, ci vorranno circa 50-60 minuti.

Quando le patate saranno intiepidite, tagliarle a metà ed estrarre con un cucchiaino la polpa interna, fino a lasciare un guscio intorno alla buccia di pochi mm. Rimettere i gusci nel forno caldo per farli diventare croccanti.

Schiacciare la polpa delle patate in una ciotola con il burro, fuso, unire la panna acida, l'Asiago e i cipollotti tritati finemente.

Insaporire con sale e pepe.

Trasferire il composto nei gusci e cuocerli ancora in forno a 200° per ulteriori 10-15 minuti.