



Le ricette di Luca



PATATE AL CARTOCCIO

Ingredienti:

8 patate
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 peperone rosso
100 g di mais in scatola
2 cucchiaini di olio e due noci di burro
100 g di panna
prezzemolo tritato
150 g di formaggio fresco
2 cucchiaini di senape
100 g di formaggio Groviera
noce moscata, sale, pepe

Lava bene le patate e lessale per circa 20 minuti in abbondante acqua salata. Nel frattempo, pulisci la cipolla e tritala finemente insieme all'aglio; lava, pulisci e taglia a dadini il peperone. In una casseruola, scalda l'olio e fai rosolare il trito di cipolla e aglio. Tieni da parte un po' di peperoni e di mais e, unisci il rimanente nel soffritto. Aggiungi il burro, la panna e mescolando porta ad ebollizione; unisci il prezzemolo, il formaggio fresco, il Groviera e la senape. Terminata la cottura delle patate, con un coltello affilato taglia la calotta superiore e con l'aiuto di un cucchiaino svuotala. Passa nello schiacciapatate sia la polpa svuotata, sia la calotta e, unisci il risultato al composto di formaggio e verdure. Insaporisci con il sale, il pepe e la noce moscata. Avvolgi le patate in un foglio di alluminio, lasciando aperto il lato superiore e riempi con il ripieno di formaggio e verdure preparato. Fai gratinate nel forno già caldo a 130° per circa 10 minuti. Prima di portare le patate in tavola, spolverizza con il prezzemolo, il peperone e il mais tenuti da parte.