



## Le ricette di Luca



---

### PATATE RIPIENE AI FUNGHI

#### Ingredienti:

4 patate grosse  
350 gr di funghi coltivati  
1 cipolla  
1 uovo  
2 cucchiari di prezzemolo tritato  
4 cucchiariate di parmigiano grattugiato  
qualche cucchiata d'olio di oliva  
sale  
pepe

Spazzolate le patate sotto il getto dell'acqua corrente, sciacquate e lessatele in acqua salata calcolando 30-35 min. da quando prende il bollore.

Poi scolatele, pelatele, tagliate una fetta alla base in modo che possano stare dritte e scavate un po' della polpa centrale.

Mondate e lavate i funghi, tagliateli a pezzettini e fateli rosolare in una casseruola con l'olio caldo e la cipolla tritata; quindi salate, pepate e cospargete di prezzemolo tritato fresco. Cuocete 5 min. su fiamma vivace. Poi unite la polpa delle patate tenuta da parte, il parmigiano e 2 cucchiari d'olio di oliva. Amalgamate il composto in modo che sia uniforme.

Farcite le patate e adagiatele in una teglia oliata. Fate gratinare in forno preriscaldato a 200° per 10 min.