



Patate al forno farcite - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Patate al forno farcite.

Secondo piatto - contorno caldo - speck - cipolla - stracchino

Ingredienti:

4 patate
2 cucchiaini di olio di semi
40g di burro
una cipolla piccola
3 fette di speck
100g di stracchino
sale
pepe

Lavare per bene le patate, bucherellarle e porle su una teglia da forno.

Spennellarle con l'olio di semi e cospargerle di sale.

Cuocere in forno preriscaldato a 190° per circa un'ora o fino a che l'interno non diventa morbido.
Nel frattempo tagliare la cipolla e rosolarla nel burro, mescolando di tanto in tanto.

Quando sarà dorata, toglierla dalla padella e mettere da parte.

Tagliare le patate a metà nel senso della lunghezza e con un cucchiaino scavare la polpa, mettendola da parte e facendo attenzione a non romperle.

In una terrina mettere la polpa delle patate, lo speck tagliato a striscioline, la cipolla, sale e pepe.

Mescolare e farcire le patate.

Su ognuna di esse, mettere dello stracchino

Mettere in forno per una decina di minuti e servire.



da gnamnam.