

## Patate ripiene (Contorni)



### Preparazione

Mescolate in una terrina il macinato con del sale, mezza cipolla rossa, del pepe, del prezzemolo e con del grana grattugiato. tagliate la testa alle patate, con un cucchiaino scavatene l'interno, e fatele cuocere in acqua bollente per circa cinque minuti. In una padella fate cuocere per due minuti il ripieno. Poi con un cucchiaino riempiate le patate e posizionatele in una pirofila. Infornate per circa 30 minuti a 180°.

### Consigli

Vi consigliamo di provare anche una variante della ricetta in questione, sostituendo la carne macinata con dell'ottimo prosciutto cotto.

### Curiosità

La patata contiene diverse tossine soprattutto nella parte verde, nei fiori e nei germogli. Molta parte delle tossine è concentrata nella buccia quindi è consigliabile sbucciarle bene.

### Informazioni

**Preparazione** 40 minuti

**Cottura** 30 minuti

**Dosi per** 3 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Carne macinata** 150 grammi (di suino)

**Patate** (6 patate medie)

**Grana**

**Prezzemolo**

**Cipolle** (1/2 cipolla rossa)