

Patate ripiene alla calabrese

Senza glutine



Ingredienti

3 patate medie

1 uovo

60 gr provola senza lattosio

60 gr salsiccia stagionata

40 gr pecorino grattugiato

½ spicchio aglio tritato

2 cucchiai pangrattato senza glutine #

q.b. sale

q.b. pepe nero

q.b. olio per friggere

Un po' di prezzemolo

Procedimento

Cuocete le patate con la buccia in abbondante acqua salata. Appena cotte fatele raffreddare. Poi tagliatele a metà per la lunghezza e svuotatele aiutandovi con un cucchiaio, facendo attenzione di conservare le pareti dello spessore di circa ½ cm. Ora schiacciate per bene la polpa delle patate e aggiungete un uovo intero, sale e pepe a piacere l'aglio schiacciato e il prezzemolo già tritato finemente. Ora aggiungete la provola tagliata a cubetti ed il salame anch'esso tagliato a cubetti. Mescolate per bene il tutto. Aggiungete il pecorino grattugiato e il pangrattato. Rimescolate di nuovo. Con il composto così ottenuto riempite le mezze patate fino a esaurimento. In una padella scaldate l'olio e mettete a friggere le patate voltate con il composto verso sotto. Appena rosolate giratele e finite di friggerle. Servitele tiepide.

Ricetta dal web