



Barchette di patate

[Del 25/09/2001 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Patate](#)]

Ingredienti: 6 patate, 1 confezione di panna liquida, 1 uovo intero, parmigiano q.b., burro, noce moscata, un pizzico di sale.

Lessare le patate non sbucciate in acqua bollente salata, tagliarle a metà per il lungo, sempre senza sbucciarle. Con un cucchiaino togliere gran parte della polpa, quindi sistemare le mezze patate sulla placca del forno leggermente imburrrata. Mettere la polpa delle patate in una terrina, schiacciarla bene con una forchetta, aggiungere il parmigiano, la panna liquida, l'uovo, la noce moscata ed eventualmente aggiustare di sale. Riempire con il composto le mezze patate scavate, mettere un leggero fiocco di burro su ogni barchetta e porre in forno ben caldo finchè siano gratinate.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]