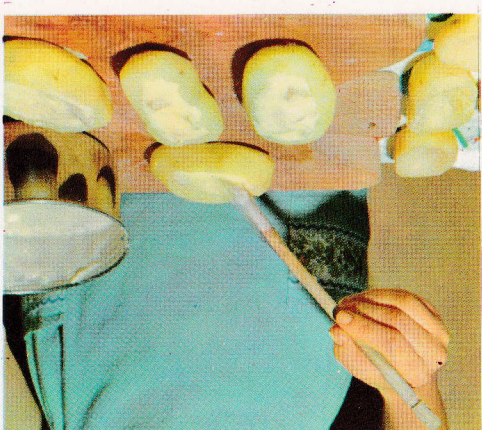


Patate ripiene gratinate * ♦ ♦ ♦

Ingredienti per 4 persone: 8 patate grosse e ovali - 70 gr di burro o margarina vegetale - 30 gr di farina - 1/4 di litro di latte - 1 tuorlo d'uovo - 50 gr di parmigiano grattugiato oppure 2 formaggi cremosi - 100 gr di prosciutto cotto in una fetta sola - a piacere qualche pisellino lessato - sale - noce moscata.

Pelate le patate e tagliatele a metà nel senso della lunghezza, togliete un po' di polpa al centro con un coltellino affilato o meglio con la punta del pelapatate (fig. 1), poi pareggiatele sul fondo per farle stare ritte. Fatele bollire in acqua salata per 5 minuti, levatele con il mestolo forato, scolatele e lasciatele raffreddare su un tovagliolo. Nel frattempo preparate la besciamella: fate sciogliere 50 gr di burro con la farina, poi unite il latte freddo in una volta sola e, sempre rimestando, lasciate cuocere la besciamella per 10 minuti. Toglietela dal fuoco, aggiungete sale, noce moscata, il parmigiano, il prosciutto tagliato a dadini, i pisellini e infine il tuorlo d'uovo. Rimestate le patate con il composto (fig. 2), disponetele in una tortiera o pirofila unta di burro (fig. 3).



e fatele cuocere in forno moderato (180°) per 30-40 minuti. Per il ripieno potete usufruire anche di avanzati di carne cotta, tagliata a pezzi.

Patate alla cacciatora ♦ ♦ ♦

Per 4 persone: Lavate e fate lessare a metà cotta 800 gr di patate non farinose. Sgocciolatele, sbruciatele e quando saranno tiepide tagliatele a pezzi. In una padella rosolate 4 cucchiaini di olio con uno spicchio di aglio che poi toglierete, unite le patate e appena saranno dorate versate 1/2 bicchiere di vino bianco secco che lascerete evaporare. Aggiungete 200 gr di pomodori pelati e spezzettati, 1 foglia di alloro, sale e pepe. Coprite e terminate lentamente la cottura unendo del brodo di dado se necessario.

Patate alla lionesa ♦ ♦ ♦

Per 4 persone: Sbruciate 800 gr di patate, lavatele, mettele in acqua fredda salata e fatele cuocere per 35-40 minuti; sgocciolatele e quando saranno

Patate a vapore ♦ ♦ ♦

Per 4 persone: Sbruciate 800 gr di patate non farinose, lavatele e tagliate a metà se sono grosse. Versate poca acqua in una pentola e portatela ad ebollizione. Mettete le patate nell'apposito cestino metallico e ponete questo nella pentola avendo l'accortezza che le patate non tocchino l'acqua. Salatele, coprite ermeticamente e lasciatele cuocere per circa 3/4 d'ora. Se le farete cuocere nella pentola a pressione munita dell'apposito cestello calcolate 10-12 minuti di cottura.

Aggiungete sale e pepe e, dopo pochi minuti di cottura a fuoco vivo, copritele di prezzemolo tritato e servitele subito.