



Patate in giacchetta

Ingredienti per 2 porzioni

Patate

2 grosse patate

Farcitura:

2 cucchiaini di panna acida

burro

90 gr di broccoli tagliati a pezzetti

125 gr di groviera a pezzettini

pepe

Procedimento:

1. Scalda il forno a 200°C. Lava molto bene le patate sotto l'acqua corrente poi asciugale e punzecchiale su tutta la superficie con la forchetta.
2. Cuoci in forno le patate per circa un'ora o finché saranno morbide al centro. Toglile con precauzione dal forno e incidile con taglio a croce.
3. Mentre le patate cuociono fai bollire i broccoli per 4 minuti. Scolali e mescolali con il formaggio e la panna acida. Aggiungi poco sale.
4. Proteggi le mani con la carta da cucina messa doppia e strizza le patate ai lati per aprirle.
5. Stendi un po' di burro sulla patata e mettici sopra un cucchiaino di farcitura che fonderà con il calore.

Patate in giacchetta

