



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

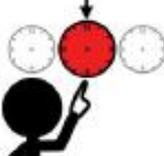
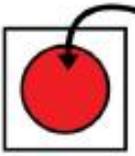
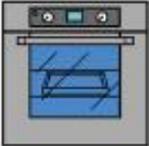
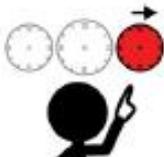
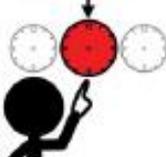
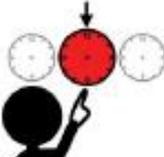
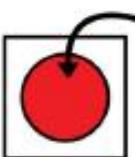
125 gr di groviera a pezzettini

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

LAVA 	LE PATATE 	ASCIUGALE CON LO SCOTTIX 	PUNZECCHIALE 	CON LA FORCHETTA 
ADESSO 	I BROCCOLI 	DENTRO 	PENTOLA 	A BOLLIRE 
LE PATATE 	IN FORNO 	200 GRADI 	ASPETTA 	1 ORA 
DOPO 	CON IL GUANTO 	SFORNA 	PATATE COTTE 	SBUCCIALE 
INCIDILE CON IL COLTELLO 	ADESSO 	MESCOLA 	BROCCOLI 	PANNA E FORMAGGIO 
ADESSO 	VERSA UN CUCCHIAIO 	DENTRO 	OGNI PATATA COTTA 	FINITO 