



Croce Rossa Italiana  
Comitato di Cingoli

# RICETTA DA CUCINARE

## Patate al forno ripene

### Ingredienti

- Patate (4 della stessa dimensione) 860 g
- Manzo macinato 120 g
- Provola dolce 40 g
- Parmigiano Reggiano da grattugiare 40 g
- Aglio 1 spicchio
- Olio extravergine d'oliva 30 g
- Vino bianco 15 g
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

### Procedimento

1. Per preparare le patate al forno ripiene iniziate lavando e asciugando bene i tuberi. Disponete le patate su una leccarda ricoperta con carta forno, poi fatele cuocere in forno statico preriscaldato a 190°C per circa 1 ora (i tempi di cottura dipendono dalla dimensione delle patate).
2. Nel frattempo scaldate in una padella l'olio di oliva con lo spicchio di aglio sbucciato una volta che l'aglio avrà insaporito l'olio, eliminatelo e aggiungete la carne macinata, schiacciatela per sbriciolarla e rosolatela per circa 10 minuti, quindi sfumate con il vino bianco e, una volta evaporato l'alcol spegnete il fuoco e tenete da parte.
3. Quando le patate avranno terminato la cottura (accertatevi che siano morbide infilzandole con uno stecchino) sfornatele, lasciatele appena intiepidire, poi dividetele a metà nel senso della lunghezza.
4. Con un cucchiaino prelevate la polpa della patata lasciando un bordo di circa mezzo centimetro e raccoglietela in una ciotola.
5. Una volta che avrete scavato tutte le patate schiacciate la polpa con una forchetta per ottenere una purea. Aggiungete il macinato rosolato, salate e pepate.
6. Tagliate a cubetti la provola e unitela al ripieno, mescolate per amalgamare gli ingredienti. Ora farcite le vostre patate con il ripieno aiutandovi con un cucchiaio.
7. Insaporite le patate con il formaggio grattugiato quindi adagiatele su un leccarda ricoperta con carta forno e passatele sotto il grill per 5 minuti per far dorare la superficie. Servite le vostre patate al forno ripiene ben calde!

