

CONTORNI

Barchette di patate con finferli e piopparelli

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

2 h

Ingredienti per 6 persone

Patate uguali (900 g)	6
Panna fresca	200 g
Scalogni	100 g
Funghi finferli	70 g
Piopparelli	70 g
Cipolla	
Succo di limone	poche gocce
Prezzemolo	
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	
Pepe	

PER GUARNIRE

Panna acida	1 ciuffetto
-------------	-------------

Preparazione

- 1 Lavate e spazzolate bene le patate con la buccia poi avvolgetele singolarmente in fogli di alluminio e cuocetele per un'ora e mezza nel forno a 180 gradi; a questo punto, toglietele dalla carta e, ad ogni patata, tagliate via una fettina e scavate parte della polpa, per ottenere la barchetta.
- 2 Pesate 300 g di polpa tolta alle patate e fatela insaporire in padella, in un soffritto di olio e cipolla tritata; unite poi i funghi misti sminuzzati, dopo averli più volte lavati, saltate il tutto a fuoco vivo per circa 5 minuti e, infine, insaporite con sale, pepe e prezzemolo tritato; schiacciate il composto per renderlo un poco omogeneo, quindi distribuitelo nelle barchette di patate.
- 3 Pelate gli scalogni, divideteli in 6 spicchi, lessateli per 8 minuti poi distribuiteli sulle barchette.

- 4 Disponete queste ultime in una teglia da forno che possa andare in tavola e passatele nel forno solo per farle riscaldare.
- 5 Nel frattempo montate leggermente la panna dopo averla aromatizzata con sale, pepe e poche gocce di succo di limone.
- 6 Servite le patate calde, guarnite con un ciuffetto di panna acida; il resto della panna portatela in tavola a parte, raccolta in una ciotolina.