

CONTORNI

Gondole di patate

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

2 h

Ingredienti per 4 persone

Patate	8
Uova	4
Mozzarella	1
Panna	3 cucchiai
Burro	50 g
Formaggio Fontina	8 fettine
Pomodori pelati tritati	100 g
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Sale fino	
Sale grosso	
Noce moscata	1 pizzico
Pepe	

Preparazione

- 1 Lavate le patate e sistematele in una teglia, sul fondo della quale avrete sparso un leggero strato di sale grosso. Introducete la teglia in forno già caldo e lasciate cuocere le patate a secco.
- 2 Toglietele dal forno e asportate da ogni patata una fetta piuttosto sottile, tagliata per il lungo, in modo da poterle svuotare con un cucchiaio, lasciando una parete di circa mezzo centimetro di spessore.
- 3 Con una forchetta riducete in purea la polpa asportata e tenetela da parte. Mettete sul fuoco un tegame con il burro (meno una noce). Appena è caldo aggiungete i pomodori e quindi le uova sbattute.
- 4 A fuoco moderato mescolate, fino a quando le uova cominceranno a rapprendersi. Aggiungete la purea di patate, il prezzemolo, la mozzarella tagliata a cubetti, sale, pepe e noce moscata.

- 5 Incorporate e amalgamate con cura tutti gli ingredienti e unite a mano a mano la panna, ottenendo un composto morbido. Suddividete questo composto nell'incavo delle patate.
- 6 Sistemate su ciascuna una fettina di formaggio e disponetele in una teglia imburata che porrete in forno già caldo fino a quando il formaggio si sarà sciolto.