

Patate ripiene di carne



Ingredienti:

- 4 patate medio grandi
- 150 g di carne macinata
- 1 cipolla
- sale
- pepe
- pan grattato

Lessare le patate intere con la buccia (se nella pentola a pressione per 8 minuti da quando inizia a fischiare). Lasciare raffreddare un poco. Tagliare e metà e scavare l'interno con un cucchiaiino.

Mettere l'interno da parte.

Tagliare una cipolla a pezzetti e farla rosolare in padella con un filo di olio evo. Unire l'interno della patata per far insaporire. Unire sale e pepe. Infine, una volta spento il fuoco, la carne macinata.

Riempire le patate con il composto. Spolverare con il pan grattato.



Far cuocere in una teglia con carta forno per 20 minuti a 200°.