



Patate al bacon con mozzarella

Un antipasto o contorno goloso da accompagnare a secondi piatti di carne per le feste: le patate al bacon con mozzarella. Di seguito, una facile guida per prepararle ed un utile consiglio.

Prima di illustrare la ricetta, vi consigliamo di calcolare il quantitativo di un tubero per commensale.



Patate al bacon con mozzarella (Foto © Mariarosa Vitale).

Patate al bacon con mozzarella

Categoria: Contorni

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Ingredienti

- 5 patate medie bollite
- 10 fette di bacon
- 20 bastoncini di mozzarella (meglio quella per pizza)
- prezzemolo tritato
- sale ed olio evo q.b..

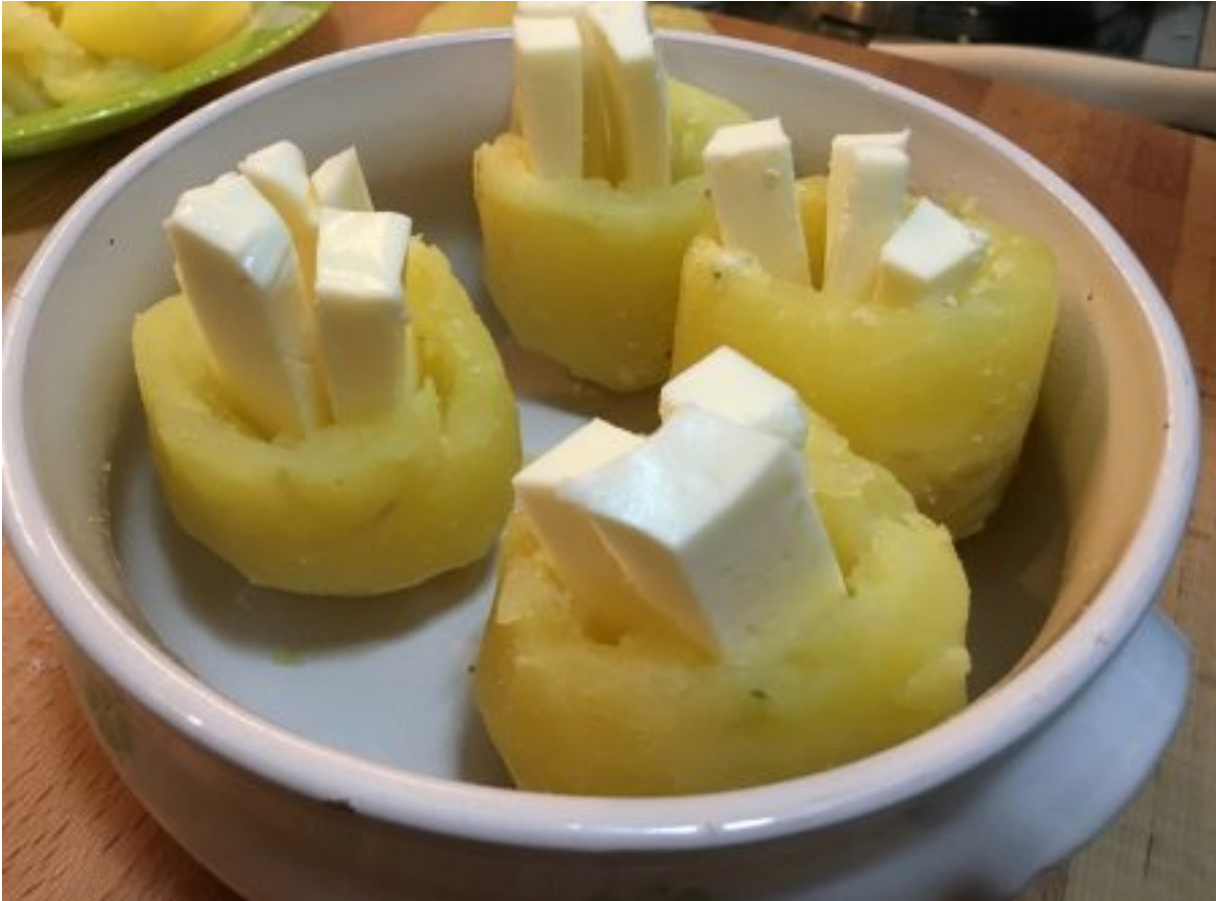
Preparazione

1. Dopo aver bollito le patate, lasciarle intiepidire quanto basta per poterle maneggiare senza scottarsi; tagliare una delle due estremità, incidere con un coltello il contorno interno e scavare molto delicatamente, per evitare di frantumare il tubero.



1. Scavare le patate molto delicatamente.

2. Se lo si preferisce, si possono privare le stesse della buccia. Salare appena l'interno e farcire con circa 4 bastoncini di mozzarella per ogni patata.



2. Salare appena l'interno e farcire con circa 4 bastoncini di mozzarella per ogni patata.

3. Foderare l'esterno di ognuna con due fette di bacon, in modo che si coprano bene e risultino compatte; condire, infine, la superficie con prezzemolo tritato e un filo d'olio extravergine d'oliva. Cuocere 180°C per 25-30 minuti e servire ancora calde.



3. Foderare l'esterno con due fette di bacon, in modo che si coprano bene e risultino compatte; condire con prezzemolo tritato e un filo d'olio evo.

Suggerimento anti-spreco

Per evitare di sprecare la polpa dei tuberi che si è ottenuta scavandoli accuratamente, è possibile mescolare la purea con un uovo, del pangrattato, Parmigiano e sale quanto basta. Si otterranno delle squisite polpette di patate da friggere o da arrostitire su piastra calda.

© Articolo di Mariarosa Vitale

Data di creazione

02/12/2016

Autore

redazione