

GONDOLE DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 patate,
- 4 uova,
- 1 mozzarella,
- 3 cucchiaini di panna,
- 50 g di burro,
- 8 fettine di formaggio fontina,
- 100 g di pomodori pelati tritati,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale fino,
- sale grosso,
- 1 pizzico di noce moscata,
- pepe.

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.

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.

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.

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.

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.

Sistamate su ciascuna una fettina di formaggio e disponetele in una teglia imburrata che porrete in forno già caldo fino a quando il formaggio si sarà sciolto.