

PATATE FARCITE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate novelle
- 20 gherigli di noci
- sale
- 1 spicchio aglio
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- 8 cucchiaini olio d'oliva

Pelare le patate, lessarle in acqua salata per 10' dalla ripresa del bollore.

Frullare aglio, noci, prezzemolo 6 cucchiaini di olio e poco sale.

Tagliare una piccola calotta alle patate, svuotarle leggermente e farcirle con il composto.

Sistamarle in una teglia unta con olio e cuocere in forno già caldo a 180' per 30' circa.

Le patate dovranno risultare dorate e tenere.