

PATATE FARCITE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 8 patate grandi
- 1 cucchiaio funghi secchi
- burro
- 500 g di piselli
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- sale

Rosolate in un pezzo di burro la cipolla tagliata a fette; unite i funghi tritati, che avrete precedentemente tenuto a bagno in acqua tiepida, e lasciate insaporire per 5 minuti.

Aggiungete il sale e un cucchiaio di prezzemolo tritato.

Lessate le patate, sbucciatele e scavatele un po' con il cucchiaino, farcitele con il composto precedentemente preparato e mettete in una teglia imburrata.

Condite con il burro sciolto e mettetele in forno per 5 minuti.

Lessate i piselli, passateli nel burro e serviteli con le patate.