

# BARCLETTE DI PATATE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate grosse,
- 30 g di burro,
- 4 cucchiaini di panna,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 50 g di groviera svizzero a dadini,
- sale,
- pepe,
- 1 noce di burro per la teglia.

Pelare le patate, sbollentarle intere per 20' in acqua salata, scolarle, tagliarle a metà nel senso della lunghezza e svuotarle.

Amalgamare alla polpa il burro a pezzetti, la panna, i dadini di formaggio, la noce moscata, sale e pepe.

Farcire con il composto le patate, disporle in una teglia unta di burro e cuocere in forno caldo a 180° C per 30'.