

BARCLETTE DI PATATE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate a pasta bianca grandi
- 200 g di mozzarella
- 200 g di tonno sott'olio
- 6 filetti d'acciughe sott'olio
- origano
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate con molta cura le patate servendovi, se necessario, di uno spazzolino.

Cuocetele per circa 30 minuti in acqua leggermente salata, lasciatele intiepidire e sbucciatele.

Subito dopo, tagliatele a metà e di lungo e scavatele il più possibile servendovi di un cucchiaino.

Fate attenzione a non romperle e a mantenere uno spessore di circa 1,5 cm.

Dopodiché, a parte, in una ciotola capiente, versate la mozzarella tagliata a dadini molto piccoli, il tonno sgocciolato e sminuzzato con la forchetta, i filetti d'acciuga tagliati a pezzettini, l'origano, il sale, il pepe, l'olio d'oliva e mescolate amalgamando bene tutti gli ingredienti.

Subito dopo, salate leggermente le barchette di patate e versate in ognuna il ripieno.

Disponetele in una teglia unta d'olio d'oliva e cuocetele in forno caldo per circa 15 minuti a 180 gradi.

Servitele subito calde.