

VASCHEFFE RIPIENE

Ingredienti per 4 persone:

- quattro grosse patate,
- 40 g di burro,
- 40 g di farina,
- un quarto di latte,
- sale,
- pepe,
- 100 g di lingua salmistrata,
- 50 g di Sbrinz (o di parmigiano),
- 2 uova.

Spazzolate le patate sotto l'acqua corrente, asciugatele e avvolgetele (una alla volta) in grossi quadrati di carta d'alluminio.

Mettetele in forno caldo (230 gradi), lasciandole cuocere per circa 50 minuti.

Nel frattempo preparate una besciamella: fate fondere il burro in una casseruola e incorporatevi la farina, stemperandola con un cucchiaino di legno per eliminare eventuali grumi; diluite quindi con il latte caldo, insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe e lasciate cuocere a calore moderato per altri 10 minuti, senza mai smettere di rimestare.

Tritate molto finemente la lingua salmistrata e grattugiate il formaggio; incorporate questi 2 ingredienti alla besciamella, dopo averla tolta dal fuoco.

Rompete le uova, separando gli albumi dai tuorli; unite questi ultimi al composto e lasciate raffreddare.

Montate ora a neve ben ferma gli albumi e amalgamateli al resto, rimestando con molta delicatezza dal basso verso l'alto.

Non appena le patate saranno cotte, aprite l'involucro di carta d'alluminio, senza tuttavia eliminarlo.

Con un coltello affilatissimo asportate la parte superiore di ogni patata, nel senso della lunghezza, e scavate la polpa interna (che potrete utilizzare per un'altra preparazione), lasciandone uno spessore di circa un centimetro attorno alla buccia.

Spolverizzate con una presa di sale le vaschette di patate, quindi riempitele con il composto, debordando tranquillamente in superficie.

Rimettete le patate farcite sulla piastra del forno, a 220 gradi, lasciandovele per 25-30 minuti.

A cottura ultimata, trasferitele sul piatto da portata e servi tele.

Le Vaschette ripiene sono uno squisito ed economico pasto caldo adattissimo soprattutto la sera.

La farcia della nostra ricetta può tuttavia essere sostituita con altre.

Ad esempio, dopo aver preparato le vaschette, rompete in ognuna di esse un uovo.

A parte schiacciate la polpa che avete tolto dalle patate, mescolatela col formaggio grattugiato (Emmental) e con 2 cucchiaini di latte, amalgamando tutto bene.

Spolverizzate infine con paprica dolce, cospargete con fiocchetti di burro e mettete in forno già caldo per 20 minuti.

Spazzolate le patate sotto l'acqua corrente, asciugatele e avvolgetele (una alla volta) in grossi quadrati di carta d'alluminio.

Mettetele in forno caldo (230 gradi), lasciandole cuocere per circa 50 minuti.

Nel frattempo preparate una besciamella: fate fondere il burro in una casseruola e incorporatevi la farina, stemperandola con un cucchiaino di legno per eliminare eventuali grumi; diluite quindi con il latte caldo, insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe e lasciate cuocere a calore moderato per altri 10 minuti, senza mai smettere di rimestare.

Tritate molto finemente la lingua salmistrata e grattugiate il formaggio; incorporate questi 2 ingredienti alla besciamella, dopo averla tolta dal fuoco.

Rompete le uova, separando gli albumi dai tuorli; unite questi ultimi al composto e lasciate raffreddare.

Montate ora a neve ben ferma gli albumi e amalgamateli al resto, rimestando con molta delicatezza dal basso verso l'alto.

Non appena le patate saranno cotte, aprite l'involucro di carta d'alluminio, senza tuttavia eliminarlo.

Con un coltello affilatissimo asportate la parte superiore di ogni patata, nel senso della lunghezza, e scavate la polpa interna (che potrete utilizzare per un'altra preparazione), lasciandone uno spessore di circa un centimetro attorno alla buccia.

Spolverizzate con una presa di sale le vaschette di patate, quindi riempitele con il composto, debordando tranquillamente in superficie.

Rimettete le patate farcite sulla piastra del forno, a 220 gradi, lasciandovele per 25-30 minuti.

A cottura ultimata, trasferitele sul piatto da portata e servi tele.

Le Vaschette ripiene sono uno squisito ed economico pasto caldo adattissimo soprattutto la sera.

La farcia della nostra ricetta può tuttavia essere sostituita con altre.

Ad esempio, dopo aver preparato le vaschette, rompete in ognuna di esse un uovo.

A parte schiacciate la polpa che avete tolto dalle patate, mescolatela col formaggio grattugiato (Emmental) e con 2 cucchiari di latte, amalgamando tutto bene.

Spolverizzate infine con paprica dolce, cospargete con fiocchetti di burro e mettete in forno già caldo per 20 minuti.