

Patate farcite con pancetta e Taleggio

Le **patate farcite con pancetta e Taleggio** sono un secondo piatto sfizioso preparato con patate tagliate e farcite con Taleggio e pancetta. La successiva cottura e gratinatura nel forno le fa diventare dorate e filanti. Preferire patate di piccola dimensione, uguali fra loro, così cuociono in modo omogeneo.

Le **patate farcite con pancetta e Taleggio** sono una ricetta semplice da realizzare. Le patate si possono preparare in anticipo e ripassare in padella e al forno solo poco prima di gustarle, calde e filanti.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **400Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 4 patate di piccola dimensione
- 2 rametti di rosmarino
- 50 g di Taleggio
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 4 fette di pancetta non troppo grassa
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio

PREPARAZIONE

- Lavare le patate sotto acqua corrente e spazzolarle bene. Se le lessate, meglio farlo con la buccia, per una trentina di minuti circa in abbondante acqua salata. Se invece le cuocete a vapore pelarle e tenerle 35 minuti circa. In ogni caso, prima di ritirare le patate pungerle con uno stecco per verificarne la cottura. Deve entrare morbidamente.
- Nel frattempo lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle molto finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Affettare il Taleggio in 8 fettine sottili della dimensione delle patate.
- Ritirare le patate e lasciarle intiepidire. Se si sono lessate pelarle.
- Tagliare le patate orizzontalmente in tre parti con un coltello molto affilato cercando di non romperle.
- Salare le fette di patata, peparle e cospargere con un po' di trito.
- Appoggiare sulla prima fetta di ogni patata una fettina di Taleggio e mezza fettina di pancetta, ricoprire con la seconda fetta di patata, distribuire un'altra fettina di Taleggio e la pancetta, quindi ricomporre la patata.
- Salare leggermente in superficie, unire altro trito e pepe.
- Quando si sono farcite tutte le patate compattarle stringendole con le mani, quindi legarle con spago da cucina facendo attenzione a non stringere troppo per non romperle.
- In una capace padella mettere l'olio e l'aglio spellato. Farlo ben dorare a fiamma media, quindi unire le patate, il rosmarino rimasto e un pizzico di sale.
- Farle rosolare da tutti i lati finché non saranno abbrustolite, quindi ritirarle su un piatto. Eliminare lo spago e infilarle con uno stuzzicadenti per mantenerle in forma.
- Rivestire una teglia con carta da forno, disporvi le patate ed infornarle a 200° C per 5 minuti circa. Tenerle d'occhio per evitare che il ripieno fonda eccessivamente.
- Servire immediatamente.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Insalata.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Si possono preparare le patate in anticipo e passarle al forno solo poco prima di gustarle. In tal caso conservarle in frigorifero, ben coperte, per un giorno al massimo.

Se avanzano già cotte si possono conservare per un giorno in frigo. Ripassarle al forno per scaldarle.