

# Patate scavate ripiene di gorgonzola

**Autore :** Foodici

**Data :** 18 Marzo 2016



## La tradizione anglosassone nelle tavole italiane

Una ricetta facilissima da preparare, le patate ripiene o *baked potatoes* sono il classico piatto che si prepara nei *brunch* domenicali in Inghilterra, ottimo come antipasto o contorno.

Questa ricetta è molto versatile dato che si può personalizzare la farcitura a piacere, noi di Foodici vi proponiamo le patate scavate ripiene di gorgonzola dolce, versione molto golosa e saporita.

### Ingredienti per 4 persone:

4 patate preferibilmente delle stesse dimensioni  
60 g di gorgonzola dolce  
q.b. di parmigiano e sale

### Preparazione:

Lavate e spazzolate bene le patate, dato che le *baked potatoes* si mangiano con tutta la buccia e mettetele a bollire per 10 minuti. Dopo che le patate saranno morbide e comode da scavare, toglietele dalla pentola e fatele raffreddare per alcuni minuti. Quando saranno pronte mettetele in un tagliere, incidetele con un coltello e con l'aiuto di un cucchiaino scavate all'interno.

Quando avrete scavato le patate aggiungeteci un formaggio a piacere, io uso il gorgonzola dolce, una spolverata di parmigiano e un pizzico di sale. Metterle in forno per altri 20/30 minuti circa a 180° (dipende dal tipo di patata usata, le dimensioni e dal forno).

