

Patate ripiene



Ingredienti: Patate grandi, un mazzo di bietole, 2 uova, formaggio grattugiato, maggiorana, sale, pepe, pane grattugiato, aglio, prezzemolo, olio extravergine d'oliva ligure, concentrato di pomodoro.

Tritare le bietole, metterle in una terrina cosparsa di sale fino e lasciarle riposare per una decina di minuti (in questo modo rilasciano il loro liquido un po' amaro).

Immagine da: <http://www.alberghiera.it> Sbucciare le patate e svuotarle, usando un coltellino o l'apposito attrezzo, tenendo da parte la polpa. Mettere le bietole ben strizzate in una terrina con le uova, il formaggio grattugiato, la polpa tolta dalle patate precedentemente tritata, la maggiorana, il sale e il pepe e mescolare bene il tutto.

Riempire le patate con questo impasto, passare la parte del ripieno nel pane grattugiato e friggere in padella (solo la parte del ripieno). Mettere due cucchiaini di olio, aglio e prezzemolo tritati e un cucchiaino di concentrato di pomodoro in una casseruola (abbastanza grande da poterle contenere tutte le patate allineate) e far soffriggere appena, aggiungere due tazze d'acqua, salare e lasciar stringere un poco. Sistemare ora le patate con il ripieno rivolto verso il basso, coprire con un coperchio e cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti.

Ricetta di: *Germana Cassini*

 [versione stampabile](#)

