

# Patate farcite speck ed Emmentaler

Le **patate farcite speck ed Emmentaler** sono un secondo piatto sfizioso preparato con patate tagliate a metà e poi farcite con formaggio e avvolte nello speck. La successiva gratinatura nel forno le fa diventare filanti all'interno e croccanti all'esterno.

Le **patate farcite speck ed Emmentaler** sono una ricetta semplice da realizzare, che piace solitamente anche ai più piccoli. Si possono preparare in anticipo e infornarle solo poco prima di gustarle, calde e filanti.

Per la buona riuscita del piatto le patate non devono essere molto grandi, 100 grammi al massimo, e di forma regolare. Si possono anche usare le patate novelle, attenzione però perché più sono piccole e più tempo occorrerà per prepararle.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **380Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- si può **preparare in anticipo**

## INGREDIENTI

- 4 patate da circa 100 grammi cadauna
- 1 rametto di rosmarino
- 4 foglie di salvia
- 2 spicchi di aglio
- 60 g di Emmentaler DOP
- Sale
- 4 fette di speck
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Lavare le patate sotto acqua corrente e spazzolarle bene.
- Cuocerle a vapore per 35 minuti o lessarle in abbondante acqua fredda salata per circa 30 minuti.
- Nel frattempo lavare il rosmarino e la salvia, selezionarne le foglie e tritarle molto finemente assieme ad uno spicchio d'aglio. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- Affettare il formaggio sottilmente.
- Ritirare le patate, lasciarle intiepidire, pelarle e farle raffreddare.
- Tagliarle a metà con un coltello molto affilato cercando di non romperle. Salarle sul lato aperto.
- Prendere la base di una patata, mettere uno strato di Emmentaler, un pizzico di trito aromatico, lo speck, un'altro pizzico di trito, un'altro strato di Emmentaler e chiudere.
- Legare le patate ricomposte con spago da cucina facendo attenzione a non stringere troppo per non romperle.
- In una capace padella mettere l'olio ed il restante aglio spellato.
- Portarla sul fuoco e far forare l'aglio a fiamma media, quindi unire le patate, il trito rimasto e un pizzico di sale.
- Far rosolare le patate da tutti i lati finché non saranno abbrustolite, quindi ritirarle su un piatto.
- Rivestire una teglia con carta da forno, disporvi le patate ed infornarle a 200° C per 10 minuti circa.
- Servire con una generosa macinata di pepe.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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

