

• VEGETARIANE •

Patate ripiene con Gorgonzola dolce



ricetta
facile



60 min.



piatto
vegetariano

Ingredienti

4 patate medie
carta d'alluminio

Gorgonzola dolce Igor
sale e pepe e q.b.

Preparazione

Lavate abbondantemente le patate ed asciugatele per eliminare la terra in eccesso sulla buccia. Dopo averle lavate ed asciugate, le patate andranno avvolte in un foglio di carta d'alluminio e posizionate sulla placca del forno. Infornatele per circa un'ora a 180/200°. Per verificare che le patate siano cotte per bene, infilzatele con una forchetta; se la forchetta affonda con facilità saranno cotte.

Togliamo le patate dal forno e dall'involucro di alluminio e pratichiamo con un coltello, un'incisione abbastanza profonda nella patata e allarghiamo aiutandoci con una forchetta.

A questo punto farcite le patate con il Gorgonzola dolce Igor a tocchetti, aiutandovi sempre con la forchetta.