

Barchette di patate con cheddar e pancetta

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 75 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Le barchette di patate con cheddar e pancetta sono un ottimo contorno, appetitoso e originale che piacerà di sicuro molto anche ai bambini.

Volendo, per variare, potete riempire le barchette di patate con gli ingredienti che più vi piacciono oppure assaporarle solamente con sale e rosmarino lasciandole più tempo nel forno per ottenere così delle barchette semplici e croccanti.



Ingredienti

>> Burro 20 gr	>> Pepe macinato a piacere
>> Cheddar (oppure groviera, emmentaler, raclette, fontina) 120 gr	>> Prezzemolo tritato 2 cucchiari
>> Pancetta affumicata 70 gr	>> Sale q.b.
>> Patate 8 piccole	

Preparazione



Accendete il forno a 200°. Lavate e asciugate le patate quindi bucherellate la pelle con i rebbi di una forchetta (1) o con uno stuzzicadenti. Quando il forno avrà raggiunto i 200°C, ponete le patate sulla leccarda del forno e infornatele per circa un'ora. Quando le patate saranno cotte e tenere, estraetele dal forno (2) e tagliatele a metà facendo attenzione a non rompere la buccia (3).



Con un cucchiaino estraete la polpa dal centro delle patate (4) lasciando un bordo di circa ½ cm. Mettete il burro in un pentolino e fatelo fondere, quindi spennellate l'interno delle patate (5) e ponetele di nuovo sulla leccarda del forno e cuotete al grill per

e fatele fondere, quindi spennellateci l'interno delle patate (5) e ponetele di nuovo sulla leccarda del forno e sotto ai grilli per qualche minuto fino a quando saranno ben abbrustolite.



Riducete il formaggio a piccoli pezzetti (6) e mettete la pancetta su di una piastra calda (o padella antiaderente) fino a renderla croccante; potete utilizzare indifferentemente dei cubetti o delle fette sottili di pancetta che poi ridurrete in listarelle (7). Quando le patate saranno ben dorate, estraetele dal forno, poi salatele, pepatele (8) cospargetele con il formaggio e la pancetta a pezzetti (9) e infornatele di nuovo fino a che il formaggio si sarà sciolto. Servite le barchette di patate con cheddar e pancetta subito dopo averle sfornate cospargendole di prezzemolo tritato.