

## PATATE AL FORNO RIPIENE CON CREMA DI FUNGHI E PROVOLA AFFUMICATA.

---



RICETTA PER 6 PERSONE

6 patate grandi  
600 g di funghi  
1 spicchio d'aglio  
peperoncino q.b.  
olio evo q.b.  
un ciuffo di prezzemolo  
150 g di provola affumicata

### SVOLGIMENTO

Laviamo per bene le patate con la buccia.

Poi foderiamo con carta forno la teglia del kit forno, adagiamo dentro le patate, copriamo con MC e facciamo cuocere a fiamma alta per 40 minuti. Dopodiché preleviamo le patate, li tagliamo per lungo, cercando di lasciarli attaccati. Con un cucchiaino preleviamo una parte della polpa e la mettiamo da parte.

A questo punto in un tegame andremo a trifolare i funghi con aglio,

olio e peperoncino, copriamo con MC per 3 minuti e poi versiamo mezzo bicchiere di vino bianco. Aggiustiamo di sale e facciamo cuocere ancora 5 minuti.

Uniamo i funghi alla polpa delle patate precedentemente schiacciata con un passa patate. Riempiamole e facciamo cuocere per altri 15 minuti. aggiungiamo tocchetti di provola affumicata, il prezzemolo, copriamo ancora con MC e continuiamo a cuocere fino a quando la provola non si sia sciolta. Mettiamo un filo d'olio evo e serviamo.

Paolo Fugali