

Barchette Di Patate Con Finferli E Piopparelli

Lavate e spazzolate bene le patate con la buccia poi avvolgetele singolarmente in fogli di alluminio e cuocetele per un'ora e mezza nel forno a 180 gradi; a questo punto, toglietele dalla carta e, ad ogni patata, tagliate via una fettina e scavate parte della polpa, per ottenere la barchetta. Pesate 300 g di polpa tolta alle patate e fatela insaporire in padella, in un soffritto di olio e cipolla tritata; unite poi i funghi misti sminuzzati, dopo averli pi? volte lavati, saltate il tutto a fuoco vivo per circa 5 minuti e, infine, insaporite con sale, pepe e prezzemolo tritato; schiacciate il composto per renderlo un poco omogeneo, quindi distribuitelo nelle barchette di patate. Pelate gli scalogni, divideteli in 6 spicchi, lessateli per 8 minuti poi distribuiteli sulle barchette. Disponete queste ultime in una teglia da forno che possa andare in tavola e passatele nel forno solo per farle riscaldare. Nel frattempo montate leggermente la panna dopo averla aromatizzata con sale, pepe e poche gocce di succo di limone. Servite le patate calde, guarnite con un ciuffetto di panna acida; il resto della panna portatela in tavola a parte, raccolta in una ciotolina.

Ingredienti

6 Patate Uguali (900 G)
200 G Panna Fresca
100 G Scalogni
70 G Funghi Finferli
70 G Piopparelli
Cipolla
Poche Gocce Succo Di Limone
Prezzemolo
Olio D'oliva Extra-vergine
Sale
Pepe
Per Guarnire:
1 Ciuffetto Panna Acida

Note

Preparazione: 120 minuti.