

Barchette Di Patate

Lavate con molta cura le patate servendovi, se necessario, di uno spazzolino. Cuocetele per circa 30 minuti in acqua leggermente salata, lasciatele intiepidire e sbucciatele. Subito dopo, tagliatele a metà e di lungo e scavatele il più possibile servendovi di un cucchiaino. Fate attenzione a non romperle e a mantenere uno spessore di circa 1,5 cm. Dopodiché, a parte, in una ciotola capiente, versate la mozzarella tagliata a dadini molto piccoli, il tonno sgocciolato e sminuzzato con la forchetta, i filetti d'acciuga tagliati a pezzettini, l'origano, il sale, il pepe, l'olio d'oliva e mescolate amalgamando bene tutti gli ingredienti. Subito dopo, salate leggermente le barchette di patate e versate in ognuna il ripieno. Disponetele in una teglia unta d'olio d'oliva e cuocetele in forno caldo per circa 15 minuti a 180 gradi. Servitele subito calde.

Ingredienti

4 Patate A Pasta Bianca Grandi
200 G Mozzarella
200 G Tonno Sott'olio
6 Filetti D'acciughe Sott'olio
Origano
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 70 minuti.