

Patate ripiene con salsiccia



Ingredienti

Per 6 persone

- 12 patate di media grandezza
- 500 g di luganega, possibilmente con il finocchietto
- salvia
- 50 g di burro
- sale e pepe q.b.
- 1 spicchio di aglio

Procedimento

Pelate e lavate le patate e mettetele a bagno in acqua salata per circa un ora. Ciò renderà le patate più croccanti. Con uno scavino svuotate il loro centro e riempitelo con la salsiccia. In una pirofila fate imbiondire nel burro lo spicchio di aglio, aggiungete poi le patate e qualche fogliolina di salvia. Cuocete a fuoco vivo senza coprire la pirofila per 10 minuti circa.

Abbassate poi il fuoco, coprite la pirofila con un foglio di alluminio e fate cuocere per altri 15/20 minuti fino a quando le patate saranno cotte.