Patate con crema al gorgonzola

scritto da Mirko Achermann | 30 Maggio 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 4 patate a pasta gialla di 250 gr ognuna
- 1 spicchio di aglio
- 2 foglie di alloro
- 150 gr di ricotta
- 100 gr di gorgonzola
- 150 gr di panna fresca
- 1 mazzetto di prezzemolo
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Tagliate 4 quadrati di alluminio e sovrapponete a ognuno un quadrato di carta da forno.

Lavate bene le patate sotto l'acqua corrente e spazzolatele per eliminare ogni traccia di terriccio.

Mettete le patate sui fogli di carta insieme a una fettina di aglio e mezza foglia di alloro; chiudete i cartocci sigillandoli bene, sistemateli sulla placca del forno preriscaldato a 200 °C e lasciatele cuocere per 25-30 minuti.

Preparate intanto la crema. Schiacciate la ricotta in una ciotola con una forchetta, lavoratela a crema, aggiungete il gorgonzola a pezzetti e mescolate bene; potete anche frullare i 2 ingredienti con un mixer. Incorporatevi la panna montata e il prezzemolo tritato fine; regolate di sale.Togliete i cartocci dal forno, apriteli, estraete un po' di polpa dalle patate con uno scavino o un cucchiaino (Figura 1), farcitele con la crema (Figura 2), pepate e servite subito.

Figura 1

Figura 2