Alessandro Borghese Kitchen Sound: barchetta di patate. VIDEO

borghese-3-eb1addb0

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

BARCHETTA DI PATATE

COSTO: basso
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ:media

Ingredienti per 4 persone:
4 Patate uguali da 150gr
250gr Carne trita grossa di vitello
1 Carota
1 Scalogno
1 Foglia di Alloro
100gr Panna acida dura
10 Rametti erba cipollina
q.b. Sale olio evo

Preparazione:
Lavare sotto acqua corrente le patate, avvolgerla nella stagnola e cuocere in forno statico a 200°C. Pelare la carota e lo scalogno e tritare in maniera grossolana al coltello. Rosolare il trito in padella con olio, aggiungere un pò d'acqua, la carne trita, due foglioline di alloro e continuare la rosolatura. Togliere dal forno le patate e scavarle con un cucchiaio tenendo 3 millimetri di patata sulla buccia. Aggiungere la polpa al ragù. Farcire la patata con il ragù e guarnire con la panna acida e l'erba cipollina.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno