

Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

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*.

BARCETTA 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**