

## Patates yemistes

### Patate ripiene

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

### Ingredienti

10 patate grandi e tonde, 1/2kg di [formaggio](#) grattugiato, 1 [cipolla](#), 1/2 tazza d'olio, 2 cucchiaini di burro, pane grattugiato, sale, pepe, prezzemolo

### Preparazione

Pelate le patate e lavatele bene. Svuotatele facendo attenzione a lasciare le pareti delle patate abbastanza grosse in modo che non si spacchino.

Mettete l'olio nel [tegame](#), la cipolla tritata, parte dell' interno delle patate che avete tolto, riempiete le patate con un impasto di formaggio, parte della polpa di patate, prezzemolo, sale e pepe. Rosolate le patate e ponetele in una piccola teglia.

In seguito versate sopra il burro, cospargetele di formaggio e di pane grattugiato, aggiungete acqua fino alla metà circa delle patate e fatele cuocere a fuoco medio fino a che non diventano tenere e rosolate.

### Note

Variazione:

se desiderate, potete sostituire il ripieno con carne macinata (anzichè formaggio e patate) e aggiungere 4 pomodori rossi tritati.