



# Barchette di patate ai funghi

## *Ingredienti*

- 6 patate
- 200 g di scamorza
- 400 g di funghi
- 6 wurstel
- q.b di olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- q.b di sale
- q.b di pepe
- q.b di parmigiano reggiano

## *Preparazione*

Per iniziare la preparazione delle **barchette di patate ai funghi** dovete partire proprio dalle patate, base di questo piatto. Come prima cosa le patate andranno lavate accuratamente sotto acqua fredda corrente così da eliminare tutti i residui di terra sulla loro superficie e poi andranno lessate in abbondante acqua salata per all'incirca 40 minuti. Per avere un risultato omogeneo scegliete delle patate che abbiano tutte più o meno la stessa dimensione così da avere una cottura uguale per tutte le patate.

Una volta cotte le vostre patate andranno lasciate da parte ad intiepidirsi per una decina di minuti e poi ridotte in due parti. Adesso che avete ottenuto due metà non vi resta che scavarle con un cucchiaino o con uno scavino così da creare una conca al centro delle vostre patate e realizzare delle vere e proprie barchette. Fate attenzione a non scavare troppo sia in

profondità che ai lati la vostre patate altrimenti gli fareste perdere robustezza e questa potrebbe rompersi durante la farcitura.

Adesso che le barchette sono pronte non vi resta che dedicarvi alla preparazione del **condimento**. Dedicatevi a questo punto ai funghi, che andranno privati delle parti terrose e delle radici, lavati accuratamente e poi ridotti in fettine. Prendete una padella antiaderente ben capiente, aggiungete uno spicchio d'aglio e dell'olio extravergine d'oliva e fate andare per qualche minuto. Quando l'aglio inizierà a dorarsi potete aggiungere i funghi champignon, aggiustare di sale e pepe e fare andare la cottura per una decina di minuti fino a quando i funghi saranno cotti.

Dedicatevi a questo punto ai wurstel ed alla scamorza che andranno ridotti in tocchetti. Adesso che tutti gli ingredienti sono pronti potete realizzare il vostro condimento. All'interno di una ciotola aggiungete i funghi champignon, la polpa di patate prelevata prima durante la realizzazione delle barchette e ridotta in piccoli tocchetti, i cubetti di scamorza ed i wurstel ed amalgamate per bene il tutto, aggiungendo se lo desiderate anche del prezzemolo finemente tritato.

### ***Composizione delle barchette di patate***

Riprendete le vostre barchette, aggiungete all'interno della conca realizzata prima il condimento così da creare una cupola e continuate in questo modo fino a quando avrete realizzato tutte le vostre barchette di patate. A questo punto le barchette di patate ai funghi andranno messe **in forno preriscaldato a 180°C per all'incirca 20 minuti** dopo essere state abbondantemente spolverizzate con abbondante parmigiano reggiano grattugiato.

Una volta terminata la cottura le vostre barchette di patate andranno servite ben calde ai vostri ospiti così da risultare ben filanti ad appetitose.

