

Patate di nonna Franca ripiene con pancetta, salsiccia e manzo



di Rina Zamorra - 26/04/2016 10:55 | aggiornato 06/02/2018 08:56

Le patate di nonna Franca sono uno squisito secondo con un ragù a base di salsiccia fresca, pancetta, carne di manzo, carota, trito aromatico e scorza di limone.



Le patate possono essere cucinate in mille versioni diverse e con mille ingredienti diversi.

Sonia Peronaci ti suggerisce una ricetta di famiglia: le **patate di nonna Franca**. Si tratta di patate ripiene con un saporito **ragù di carne**, aromatizzato con la scorza di limone.

La ricetta prevede delle patate a pasta gialla che non si sfaldano in cottura. Bisognerebbe prenderle più o meno delle stesse dimensioni in modo che abbiano anche lo stesso tempo di cottura.



Il risultato è un piatto saporito e sfizioso, che può essere personalizzato con un ragù di verdure o un ragù di pesce al posto di quello di carne.

Proponi le patate di nonna Franca di GialloZafferano e conquisterai tutti i tuoi ospiti.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Secondi di carne

Cottura

60 minuti

Dosi

8

Metodo di cottura

Multiplo

Preparazione

30 minuti

Tempo totale

90 minuti

Ingredienti

Manzo macinato

200 gr

Pancetta affumicata

50 gr

Carota

1

Peperoncino verde piccante

1

PER IL RAGÙ

Salsiccia fresca

100 gr

Aglio

1 spicchio

Cipollotto

1/2

Pomodorini ciliegino

8

Triplo concentrato di pomodoro

1 cucchiaio

Vino bianco secco

50 ml

Maggiorana

q.b.

Timo

q.b.

Sale

q.b.

Olio extra vergine di oliva

q.b.

Brodo vegetale

q.b.

Limoni

1/2

Rosmarino

q.b.

Prezzemolo

q.b.

Pepe

q.b.

PER LE PATATE**Patate pasta gialla**

8

Brodo vegetale

500 ml

Olio extra vergine di oliva

q.b.

Sale

q.b.

Pepe

q.b.

Preparazione

1. Sbuccia le patate e taglia leggermente la base e la parte superiore. **Scava le patate lasciando un bordo dello spessore di un centimetro.** Estrai la polpa con un coltello e mettila da parte per il ripieno.
2. Stai attenta a non bucare il fondo della patata. Dopo aver tolto il primo strato, sostituisci il coltello con uno scavino o un cucchiaino. Via via che scavi le patate mettile nell'acqua fredda per non farle annerire.
3. Metti un filo d'olio in una pentola e fai soffriggere l'aglio. Scalda il brodo e aggiungine un mestolo per non bruciare l'aglio.
4. Sgrana la salsiccia fresca e aggiungila in pentola con la pancetta. Lasciale rosolare qualche minuto.
5. Trita la carota e il cipollotto e mettile in pentola. Dopo qualche minuto aggiungi il manzo e la parte interna delle patate e mescola con un cucchiaio in legno. Sfuma con il vino bianco.
6. Metti un po' di brodo in una ciotolina e sciogli all'interno un cucchiaio di triplo concentrato. Versalo nel ragù per conferirgli un bel colore rosso e mescola.
7. Trita timo, maggiorana, rosmarino e un peperoncino piccante e taglia i pomodorini in quattro parti.

8. Aggiungi il tutto al ragù. Per ultimo aggiungi la scorza grattugiata di un limone. Copri con po' di brodo e **lascia cuocere per 30 minuti**.

9. Togli le patate dall'acqua e asciugale. Prendi una pentola che può essere infornata o una teglia. Metti un goccio d'olio sistema le patate in verticale, salale e riempi con il ragù. Le patate devono essere molto vicine per sostenersi.

10. Aggiungi un po' di brodo sul fondo della pentola e lascia cuocere sul fornello fino a quando le patate non risultano tenere. Puoi controllare punzecchiandole con i rebbi di una forchetta.

11. Accendi il grill e inforna per 15 minuti così da renderle croccanti. Servi le patate ripiene ben calde.

Vota la ricetta

 **SCOPRI GLI OUTFIT**
AUTUNNO/INVERNO

