

Patate vestite ripiene di porcini

Ingredienti per 4 persone

300 gr.di funghi porcini freschi

24 fettine sottili di speck

6 patate novelle

grana grattugiato

cipolla

aglio

alloro, salvia

aceto, olio extra vergine

sale, pepe

500 gr. di funghi porcini

Peliamo le patate, tagliamole a meta' nel senso della larghezza e cuociamole per 10 minuti in acqua bollente salata e acidulata con qualche cucchiaino di aceto. Lasciamole intiepidire, quindi scaviamo una piccola nicchia. Affettiamo i porcini e saltiamoli in padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio in camicia, un po' di cipolla affettata e una foglia di alloro. Tritiamoli finemente e insaporiamoli con 3 cucchiaini di grana, un po' di salvia, sale e pepe. Farciamo le mezze patate con questo ripieno, riaccostiamo le due meta' e avvolgiamociascuna in 3 o 4 fettine di speck, frapponendo una fogliolina di salvia. Avvolgiamo ciascuna in un foglio di carta da forno bagnata e strizzata e inforniamo a 180 gradi per 40 minuti, quindi serviamo guarnendo con una dadolata di funghi trifolati