



# PATATE RIPIENE ALLO SCORZONE

## *Ingredienti*

- 4 patate di uguale dimensione
- 50 g di formaggio caprino
- 60 g di tartufo nero
- Sale e pepe q.b.

## *Preparazione*

Cuocere le patate intere e con la buccia in acqua salata per 30 minuti circa, scolarle, tagliar via una fettina di patata dalla parte più a punta, da qui scavarla, lasciando uno spessore di circa 1 cm. In una ciotola a parte schiacciare ed amalgamare la polpa delle patate con gli ingredienti sopraindicati e riempire le patate. Fasciare quindi per bene con carta d'alluminio. Mettere in forno per 20 minuti per servire poi su una consistente fetta di prosciutto cotto.