

# Patate ripiene... di patate (e tonno)



Vi ricordate le super battute di mio marito sulle [zucchine ripiene di zucchine](#) o le melanzane ripiene di melanzane? Bene, da oggi avrà in repertorio anche le patate ripiene di patate!!! ☐

E sia!!!

Ok non è nemmeno poi così originale l'idea, ma come al solito io ho fatto il mio esperimento! La versione classica, o almeno quella più gettonata online, prevede del formaggio filante e del bacon, io ho fatto una versione tendenzialmente più leggera e anche più mediterranea rifacendomi anche un po' alle polpette di patate e tonno.

Vi racconto la ricetta:

## Ingredienti

- 5 patate medie (possibilmente di forma e dimensione simili)
- 2 scatolette di tonno
- erba cipollina
- prezzemolo
- paprika
- curcuma
- sale
- pepe nero
- olio Evo

## Procedimento:



La prima cosa da fare è ovviamente lavare bene le patate e metterle a lessare intere. Lavo accuratamente la buccia perchè non la eliminerò, farà parte del piatto.



Trito il prezzemolo e l'erba cipollina, metto a sgocciolare il tonno.

Una volta cotte le patate le lascio intiepidire, le taglio a metà e le svuoto creando delle barchette, ripongo la palpa delle patate in una ciotola. Aggiungo nella ciotola anche il tonno e il trito di erbe e con l'aiuto di uno schiacciapatate impasto bene il tutto.



Per ultimo condisco l'impasto con le spezie, aggiusto di sale ed un filo d'olio. Inizio quindi a farcire le barchette di patate e le dispongo su una leccarda



ricoperta con un foglio di carta da forno, così fino a finire gli ingredienti. Passo un filo d'olio in superficie e poi in forno per circa 25-30 min a 200° finchè non risultino croccanti e dorate.

Pronte! Ottime come finger o per antipasto, magari abbinate ad una panna acida, io le vedo bene accompagnate da un bel calice di un bianco fresco e

aromatico □

```
ngg_shortcode_0_placeholder" order_by="sortorder"  
order_direction="ASC" returns="included"  
maximum_entity_count="500"]
```

---

## Tartare di tonno e Nergi®



La tartare di tonno... adoro!!!

Oggi la sperimento in abbinamento ai Nergi, baby kiwi buonissimi e ricchi di vitamine e sali minerali.

Mi piace moltissimo la frutta abbinata a pesce in tartare, mi piace il dolce della frutta in contrasto al sapido del pesce e all'acido del limone.

Questa ricetta è perfetta per una cenetta estiva,

romantica... immaginatevi la scena: in giardino, sotto al gazebo bianco, circondati dai fiori... illuminati solo dalla fievole lucina traballante della candela, tavola impeccabile, quella leggera brezza che rinfresca la serata, tête-à-tête con la vostra dolce metà e...

le 2562 zanzare a banchettare festosamente  
DI voi...

ehhh adoro l'estate!

Ma veniamo a noi... ecco la ricetta va...

### Ingredienti:

- 450 g di tonno in tranci
- 1 Limone
- Olio extravergine d'oliva
- Sale fino
- Pepe nero

### Procedimento:

Inizio a lavorare dai tranci di tonno. Mi assicuro che sia pesce abbattuto e se non lo fosse lo compro almeno 4/5 giorni prima di quando vorrò consumarlo e lo congelo. Al momento dell'utilizzo, scongelo, sciacquo e lascio asciugare i tranci, li taglio poi a cubetti di circa 5mm.

In una ciotola, grattugio un po' della scorza del limone e ne spreco anche il succo, aggiungo l'olio evo ed emulsiono bene il tutto. Trasferisco il tonno tagliato nella ciotola ed amalgamo bene il tutto perchè si condisca in modo omogeneo.

Per ultimo taglio a fettine i Nergi e li aggiungo al tonno condito, mescolo velocemente cercando di mantenere intere le fettine del baby kiwi e servo con un pizzico di pepe ed un filo di olio.

Buona... speriamo sia anche afrodisiaca ☐



P.s. perdonate le foto, ma era una serata romantica a lume di candela... XD