

Potatojackets



Ingredienti

4 patate grandi
1 pizzico di sale
100g di formaggio Edam grattugiato
150g di yogurt Vipiteno bianco intero
150g di panna acida
2 cucchiai di erba cipollina
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe
1 pizzico di curcuma
4 cucchiari di speck tagliato a dadini e arrostita.

Preparazione:

Far bollire le patate in abbondante acqua con un pizzico di sale fino a quando sono morbide. Togliere dall'acqua e lasciare uscire un po' di vapore. Tagliare le patate nel senso della lunghezza con un coltello (non tagliare attraverso). Usare le mani per spingere delicatamente la patata a parte. Con una forchetta, rimuovere parte dell'interno della patata. Mescolare in una ciotola con il formaggio edam. Versare il ripieno nelle patate. Mescolare la panna acida, lo yogurt, l'erba cipollina e le spezie in una ciotola e guarnirvi le patate. Aggiungere lo speck tostato come guarnizione. Servire ancora caldo.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

