



Patate Hasselback al cartoccio con crumble di Luganiga Ticinese e formaggio

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 8 grosse patate allungate e della stessa misura
- 4 Luganighe Ticinesi
- 400g formaggio
- q.b. qualche rametto di timo
- q.b. olio d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

Preparazione

1. Accendere il forno a 180°C e foderare una teglia di carta da forno.
2. Lavare le patate, asciugarle e incidere con dei profondi tagli paralleli distanziati di circa un centimetro uno dall'altro. (È importante che le patate abbiano dimensioni simili per avere uniformità nella cottura. È inoltre importante che le patate rimangano intere e che i tagli si fermino a 1 cm circa dalla base).
3. Allineare le patate nella teglia e infornarle per circa 30 minuti.
4. Intanto privare la luganiga ticinese del budello e sbriciolarla con le mani.
5. Tagliare le fette di formaggio a pezzetti.
6. Ritagliare dalla carta da forno 6 rettangoli in grado di avvolgere le patate.
7. Togliere le patate dal forno e, appena riuscite a maneggiarle, allargare leggermente i tagli.
8. Condire l'interno con sale, pepe e un filo d'olio d'oliva e farcire le fessure con la luganiga ticinese sbriciolata e il formaggio. Cercare di farli penetrare in profondità.
9. Appoggiare ogni patata farcita al cento di un rettangolo di carta da forno.
10. Condire con qualche rametto di timo e un filo d'olio d'oliva.

11. Richiudere a cartoccio nel foglio di carta.
12. Appoggiare i cartocci di patate nella teglia e cuocerle in forno per altri 40-45 minuti, fino a quando risulteranno tenere se punte al cuore con una forchetta.
13. Togliere la teglia dal forno. Far riposare 10 minuti prima di servire e di aprire i cartocci.
14. Fare attenzione al vapore caldo che può sprigionarsi dal cartoccio se viene aperto quando è ancora troppo caldo.