

# Patate al bacon con mozzarella

scritto da Redazione | 02/12/2016



**Un antipasto o contorno goloso da accompagnare a secondi piatti di carne per le feste: le patate al bacon con mozzarella. Di seguito, una facile guida per prepararle ed un utile consiglio.**

Prima di illustrare la ricetta, vi consigliamo di calcolare il quantitativo di un tubero per commensale.

---

## **Patate al bacon con mozzarella**

**Categoria:** Contorni

**Difficoltà:** bassa

**Costo:** basso

### **Ingredienti**

- 5 patate medie bollite
- 10 fette di bacon
- 20 bastoncini di mozzarella (meglio quella per pizza)
- prezzemolo tritato

- sale ed olio evo q.b..

## **Preparazione**

**1.** Dopo aver bollito le patate, lasciarle intiepidire quanto basta per poterle maneggiare senza scottarsi; tagliare una delle due estremità, incidere con un coltello il contorno interno e scavare molto delicatamente, per evitare di frantumare il tubero.

---

**2.** Se lo si preferisce, si possono privare le stesse della buccia. Salare appena l'interno e farcire con circa 4 bastoncini di mozzarella per ogni patata.

---

**3.** Foderare l'esterno di ognuna con due fette di bacon, in modo che si coprano bene e risultino compatte; condire, infine, la superficie con prezzemolo tritato e un filo d'olio extravergine d'oliva. Cuocere 180°C per 25-30 minuti e servire ancora calde.

## **Suggerimento anti-spreco**

Per evitare di sprecare la polpa dei tuberi che si è ottenuta scavandoli accuratamente, è possibile mescolare la purea con un uovo, del pangrattato, Parmigiano e sale quanto basta. Si otterranno delle squisite polpette di patate da friggere o da arrostire su piastra calda.

© Articolo di Mariarosa Vitale