

Ricetta



Kumpir (patate dolci al cartoccio ripiene)

Kumpir: le patate al cartoccio dalle infinite possibilità

28 min

Tempo di preparazione



95 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

PATATE DOLCI

4 patate dolci da ca. 130 g ciascuna

2 C olio di colza

2 c sale

RIPIENO

2 C olio di colza

2 cipolle finemente tritate **Di stagione**

350 g cavolo rosso tagliato sottile **Di stagione**

2 peperoni rossi a dadini **Di stagione**

1 c cumino in polvere

sale, pepe

0.5 dl mosto di mele

SALSA

200 g crème fraîche

2 c harissa

1 c aceto di vino bianco

1 presa sale

50 g Le Gruyère AOP, grattugiato grossolanamente

10 rametti di prezzemolo liscio tritato grossolanamente **Di stagione**

ALTRI STRUMENTI:

Carta da forno per la teglia

Ecco come si prepara

1 di 5

PATATE DOLCI

Pungere le patate dolci con una forchetta circa 4 volte, spalmare con l'olio, salare, disporre sulla teglia.

2 di 5

IN FORNO

Cuocere nel forno preriscaldato a 220 °C (modalità ventilata) per ca. 45 minuti,

3 di 5

RIPIENO

Scaldare l'olio in una padella, imbiondire la cipolla per ca. 2 minuti, aggiungere cavolo e peperone, cuocere per ca. 8 minuti, aggiustare sale e pepe, sfumare con il mosto. Lasciar cuocere coperto per ca. 20 minuti.

4 di 5

SALSA

Mescolare tutti gli ingredienti fino al sale con la crème fraîche.

5 di 5

PRESENTAZIONE

Incidere le patate dolci con un taglio di ca. 3 cm di profondità, premere leggermente per creare uno spazio. Unire il formaggio al ripieno e distribuire sulle patate. Condire con la salsa e guarnire con il prezzemolo.

Si abbina perfettamente con un'insalata mista di spinacini, formentino e uova.