

Ricetta patate al cartoccio al microonde con porri taleggio e pancetta, semplice e pronta in pochi minuti

La ricetta delle patate al cartoccio al microonde con porri taleggio e pancetta, un piatto unico goloso, veloce, con un cuore di taleggio, porro e pancetta croccante



Le patate al cartoccio al microonde con porri taleggio e pancetta, sono un comfort food che in questa stagione non può mai mancare, in questa versione, più semplice e veloce, abbiamo deciso di proporla farcita con con taleggio, porri e pancetta dolce.

Per rendere questa ricetta velocissima basterà adottare un trucchetto infallibile: la cottura a microonde, in poco più di 10 minuti riuscirete ad ottenere la giusta cottura e avrete giusto il tempo di dedicarvi alla preparazione del ripieno.

Il formaggio filante, il burro fuso, il sapore delicato dei porri e la nota croccante della pancetta sono esattamente quello che ci vuole in queste prime giornate autunnali.

Le patate cotte al cartoccio e poi farcite sono una ricetta che arriva fino a noi dall'America, dove le Jacket Potatoes sono uno dei piatti più amati e consumati, esistono persino catene di ristoranti che preparano solo ed esclusivamente patate farcite, le caratteristiche fondamentali di questo piatto sono il fatto che la buccia venga mantenuta e la cottura viene fatta, tradizionalmente e ovviamente non nel nostro caso, nella carta stagnola, la farcitura cambia, adattandosi al luogo dove si preparano e alle preferenze dei commensali, tradizionalmente sono accompagnate da fagioli rossi o neri, salse, tonno, bacon o pollo, in alcune parti anche sour cream o panna acida con l'aggiunta di aneto o erba cipollina.

Durata

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo totale: 25 minuti

Dosi per

2 Persone

Ingredienti

- 2 patate grosse
- 75 g di Pancetta Dolce
- 1/2 Porri
- 70 g di taleggio
- 2 cucchiaini d'olio
- 10 g di burro
- 1 pizzico di sale

Preparazione

Per preparare la ricetta delle patate al cartoccio al microonde con porri taleggio e pancetta, lavate le patate e non asciugatele, bucherellatele con una forchetta e fasciatele entrambe in un pezzo di carta forno ciascuna.



Mettete nel microonde per 6 minuti alla massima potenza. Aprite la carta forno, girate le patate, incidetele per il senso della lunghezza, richiudetele e cuocetele per altri 6 minuti alla massima potenza. Nel caso fossero ancora dure, dopo aver provato ad infilzarle con un coltello, proseguire la cottura per altri due minuti.

Nel frattempo tagliate il porro a rondelle, dopo averlo privato delle estremità e della parte verde e mettetelo a rosolare in padella con l'olio. In un'altra padella, fate rosolare la pancetta (senza aggiungere né olio né burro) fino a renderla croccante.



Togliete le patate dal cartoccio, incidetele a metà, salate e farcite con un pezzettino di burro e il taleggio.



Passate a microonde per altri 30 secondi per fate sciogliere il formaggio, ultimate la preparazione aggiungendo il porro e la pancetta.