
BACKED POTATOES

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 patate grandi
- 8 fette di pancetta
- 1 tazza di panna acida (o yogurt bianco)
- 1/2 tazza di latte
- 4 cucchiaini di burro
- 1/2 cucchiaino di sale e di pepe
- Formaggio tipo Ceddar sminuzzato
- cipollotto verde affettato

PREPARAZIONE:

Preparare il barbecue per una cottura diretta.

Incartare le patate nella carta stagnola e posizionarle sulle braci accese, saranno cotte quando uno stuzzicadenti le attraversa senza difficoltà.

Nel frattempo cuocere sulla griglia (indiretta) le fette di pancetta fino a quando non diventano croccanti, sbriciolare e mettere da parte.

Quando le patate sono pronte, toglierle dal fuoco, aprirle facendo raffreddare per circa 10 minuti.

Tagliare le patate a metà nel senso della lunghezza raccogliendo la polpa in una ciotola.

Aggiungere la panna acida, burro, sale, pepe, la metà del formaggio, metà del cipollotto e il latte, mescolare a mano fino a renderlo cremoso.

Mettere il composto nelle patate svuotate e cospargere con il rimanente formaggio, cipollotto e la pancetta sbriciolata.

Ripassare al barbecue in cottura indiretta fino a quando il formaggio appare ben fuso.

