

# Sandwich di patate



Oggi un piatto originale e simpatico, dei sandwich di patate ripieni di stracchino, fiori di zucca e carciofi, da servire come secondo e perché no anche come sfizioso antipasto.

**Ingredienti per 4 persone**

5 patate

4 fiori di zucca

2 carciofi

150 g di stracchino

olio

sale

Per prima cosa pulire le patate, eliminando la buccia e tagliarle a fettine non troppo sottili.

In una pentola capiente portare ad ebollizione l'acqua e scottare le patate per circa 5/8 minuti, devono ammorbidirsi ma rimanere intere.



Scolare le patate e lasciarle asciugare su carta da cucina.

Trasferire le patate sulla teglia del forno, condirle con sale, olio e cuocere in forno ventilato per circa 15 minuti, fino a che iniziano a dorare.



Mentre le patate sono in forno, pulire i carciofi, eliminare le foglie più esterne, tagliarli a spicchi e poi a fettine molto sottili. Lavare i carciofi e trasferirli in una padella con un filo di olio e un pochino di acqua. Salare e cuocere fino a che non diventano morbidi, circa 15 minuti.



Pulire ora i fiori di zucca, eliminare il gambo, il

pistillo interno e i filamenti esterni. Lavare i fiori di zucca sotto l'acqua corrente e asciugarli con carta da cucina.

Saltare i fiori di zucca in una padella con in filo d'olio e un pizzico di sale, per circa 10 minuti.



Togliere le patate dal forno e lasciarle raffreddare qualche minuto.

Ora che tutti gli ingredienti sono pronti è arrivato ora il momento di comporre i nostri sandwich.

Nella teglia del forno lasciare la metà delle patate e farcirne una parte con stracchino e fiori di zucca e le rimanenti con stracchino e carciofi.



Coprire con le rimanenti patate tenute da parte in modo da formare dei sandwich.

Informare per altri 20 minuti, fino a che non risultano ben dorati e servire caldi.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)