OLIO CUORE

Barchette di patate con pesto e pomodorini

Ingredienti

- 5 patate
- 50 g pomodorini
- 50 g **Pesto alla Genovese classico Cuore**
- 40 g pecorino grattugiato
- 1 cucchiaio **Olio di Mais Cuore**
- **Sale Cuore**

- **Portata: Contorni**
- **Tempo: 20''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 308.50 Kcal**
- **Grassi: 13.5 g**

Preparazione

- Lavare le patate, porle in una pentola, coprirle con acqua e cuocere per 30-35 minuti (o a seconda della dimensione delle patate).

- Scolare le patate, tagliarle a metà per il lungo.

- Scavare la polpa di 4 patate con uno scavino, lasciando del bordo e formando delle barchette.

- Passare nello schiacciapatate la polpa prelevata e la patata rimasta (circa 200 g in tutto).
- Salare la purea.

- Aggiungere il **Pesto alla Genovese classico Cuore** e mescolare.

- Porre le barchette in una pirofila leggermente unta con un cucchiaio di **Olio Cuore**, distribuire il composto al pesto nelle barchette di patate e cospargele con il formaggio.

- Infornare a 180° per 15-20 minuti.

- Sfornare, decorare con pomodorini e servire.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais

Sale Iposodico

Pesto alla Genovese