

## FORMAGGIO – PATATE RIPIENE AL FORNO CON CAPRINI CON Sherazade



*Ricordatevi di questa ricetta: perché il vero lavoro per queste patate al forno che sembrano uscite da una gastronomia di lusso è di soli dieci minuti: il resto lo fanno il sapore unico di Sherazade e il forno. Potete anche fare il primo passaggio ore prima. Poi bastano 5-10 minuti in forno prima di servire.*

### INGREDIENTI X 4

- 4 Patate grandi con buccia sottile
- 4 Cucchiai Olio extravergine di oliva
- g 200 Caprini
- g 100 Burro
- q.b. Sale
- g 100 [Sherazade. Agrodolce di Cipolla Rossa](#)

### PROCEDIMENTO

Lavare bene le patate con la buccia e punzecchiarle con una forchetta. Ungerle con olio. Sistemarle su una teglia e cuocerle in forno a 180° per 40-55 min.

Dieci minuti prima di servire. Tagliare la sommità delle patate a croce, riempirle ognuna con burro a fiocchetti, caprino e finire con uno o due cucchiai di [Sherazade. Agrodolce di Cipolla Rossa](#) Passare in forno caldo per 5-10 minuti. Servire caldo o tiepido.



1h