

## Patate ripiene di pomodori secchi e ricotta

Fai il pieno di gusto con queste patate ripiene! Scopri come prepararle in questa ricetta sana e saporita.



Le patate sono buone in tutti i modi, ma così ripiene sono davvero irresistibili! In questa **ricetta sana e super gustosa** sono abbinata a **ricotta, pomodori secchi** e tanti **aromi** così non esageri con il sale. Fai il pieno di [nutrienti](#) e di gusto con questa ricetta!

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Preparazione: 20 min.**

### Ingredienti

(per 1 persona)

**1 patata Passo dopo Passo Despar**

**1 cucchiaio di pomodori secchi Despar Premium**

**1 cucchiaio di ricotta Bio,Logico Despar**

Mezzo cucchiaino di aromi secchi (basilico, timo, maggiorana)

**1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar**

Un pizzico di gomasio alle erbe

### Procedimento

1. Lava accuratamente la patata per eliminare ogni traccia di terra e cuocila a vapore intera per 20 minuti.
2. Nel frattempo prepara il ripieno unendo la ricotta agli aromi e ai pomodori secchi tritati in maniera grossolana. Aggiungi un pizzico di gomasio.
3. Una volta cotta la patata, lasciala raffreddare, tagliala a metà e scavala con un cucchiaio. Aggiungi la parte scavata all'impasto di ricotta con un filo d'olio e mescola.
4. Riempi le due mezze patate con il ripieno e servi.