

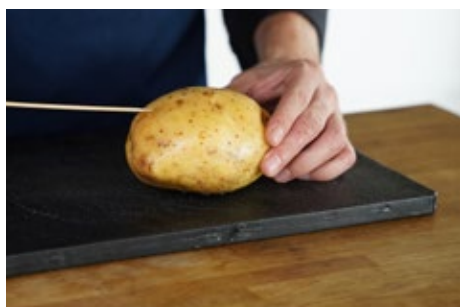


FISARMONICA DI MARE,  
PATATE HASSELBACK  
CON RAGÙ DI POLPO



# INGREDIENTI

2 confezioni di Ragù di Polpo Arbi  
4 patate medio/grandi  
30 g burro  
2 scalogni  
2 rametti origano freschi  
prezzemolo qb  
olio evo qb  
pepe e sale qb



- 1 Laviamo e asciugiamo accuratamente le patate, poi tagliamo a fettine aiutandoci con uno stecchino infilzato da parte a parte a 1 cm dalla base della patata, questo servirà a bloccare il coltello per creare i tagli caratteristici sulla patata senza dividerla accidentalmente a metà.
- 2 Una volta completato il procedimento, laviamo le patate sotto acqua corrente per eliminare l'amido, che manterrebbe le fettine incollate tra loro.
- 3 Sciogliamo il burro in un pentolino o in microonde, poi unghiamo la patata con l'ausilio di un pennello e condiamo con un filo d'olio evo, sale, pepe, origano tritato e un trito di scalogno, facendo penetrare il tutto dentro le fessure.



- 4 Preriscaldiamo il forno a 200°C, mettiamo le patate in una pirofila e inforniamo per 60-70 minuti.
- 5 A fine cottura prepariamo il ragù di polpo seguendo le modalità e i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- 6 Una volta pronte le patate serviamole con il ragù, con una spolverata di prezzemolo tritato.

