

Patate dolci ripiene con mozzarella



> 30 min.



Semplice



Zubereitung

1. Bucare le patate dolci al centro con una forchetta e metterle nel microonde per 5 minuti per la precottura. Tagliare le patate dolci a metà lungo i segni di puntura e prelevare le metà, lasciando bordi larghi circa 1 cm.
2. Disporre le patate dolci su una teglia rivestita di carta da forno. Tagliare a strisce i peperoni e la cipolla e disporli anch'essi sulla teglia.
3. Mescolare in una ciotola il peperoncino in polvere, il cumino, l'aglio in polvere, il sale e il pepe. Sulla teglia, strofinare le patate dolci con l'olio e la miscela di spezie, marinare le verdure nello stesso modo delle patate dolci e mescolare bene. Prima di infornare la teglia, condire il filetto di petto di pollo nello stesso modo delle verdure e delle patate e disporlo sopra le verdure.
4. Cuocere in forno a 200 °C per 20 minuti.
5. Staccare il filetto di petto di pollo con due forchette e mescolare accuratamente i pezzi di carne con le verdure. Distribuire il ripieno di pollo e verdure sulle patate dolci e cospargere con la mozzarella grattugiata.
6. Infine, rimettere in forno a 200 °C per 5 minuti, finché la mozzarella non si scioglie.

Suggerimento:

Servire con rosmarino per un tocco di sapore in più.

Zutaten

- 2 patate dolci
- 1/2 peperone rosso
- 1/2 peperone giallo
- 1/2 peperone verde
- 1/2 cipolla
- 2 cucchiaini di peperoncino in polvere
- 1 cucchiaino di cumino
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di pepe
- olio
- 300 g di filetto di petto di pollo

Per gratinare e guarnire

- 3 cucchiaini di mozzarella grattugiata GOLDSTEIG
- rosmarino