

SECONDI PIATTI

Corona di patate e pancetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

6 patate
10 g di funghi secchi
50 g di prosciutto cotto
4 sottilette
1 uovo
20 g di burro
2 cucchiai di parmigiano
100 g di pancetta
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete a bollire in acqua salata per 20 minuti le patate e aggiungete anche i funghi secchi.



2 Foderate uno stampo per ciambella con carta alluminio, quindi rivestitelo con la pancetta.

Quando le patate sono cotte fatele raffreddare e passatele al passapatate.

Recuperate i funghi secchi e tritateli assieme al prosciutto cotto e alle sottilette.

Aggiungete alle patate il burro ammorbidito, l'uovo e il parmigiano, mescolate bene e dividete l'impasto a metà.

Stendete una prima metà dell'impasto delle patate sul fondo dello stampo e successivamente distribuite uno strato di prosciutto cotto, sottilette e funghi tritati.



3 Aggiungete l'altra metà del composto di patate, sistemate sopra alla corona la pancetta in

eccesso e

infornate a 200°C per 30 minuti.

Nel centro potete mettere insalata, sottoli, carotine, o un'insalatina mista.

Servitelo caldo.