

SECONDI PIATTI

Rotolo di patate ai peperoni

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 7 patate medie
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di panna da cucina
- 1 cucchiaio di burro
- formaggio grana
- pepe
- peperoni
- provola affumicata
- 2 fette di prosciutto di praga o pancetta
- aglio
- capperi
- olive
- sale.

PREPARAZIONE

1 Cuocere le patate. Lasciarle intiepidire, sbuciarle e schiacciarle. In una ciotola lavorare le

patate con il burro a fiocchetti, la panna, l'uovo, il formaggio, sale e pepe. Lasciar raffreddare il composto.



- 2 Nel frattempo cuocere i peperoni facendoli saltare in padella con olio, aglio, capperi e olive spezzettate. Su un foglio di carta forno disporre il composto di patate, formare un rotolo e aprirlo al centro.



- 3 Riempire con i peperoni e la provola a cubetti e richiudere modellando con le mani.



4 Avvolgere con le fette di prosciutto e poi nel foglio di carta forno.



5 Cuocere in forno a 180° per 35 minuti circa. Far intiepidire e tagliare a fette.



