

ANTIPASTI E SNACK

Sandwich Di Patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Patate
prosciutto cotto
galbanino

PREPARAZIONE

- 1 Mondate, tagliate le patate a fette spesse circa 3 mm e mettetele a riposare su un canovaccio.



2 Su ogni patata mettete una fettina di prosciutto cotto e del Galbanino.



3 Chiudete con un'altra fetta di patata e passate nell'uovo.



4 E nel pangrattato.



5 Mettete le patate farcite sulla leccarda coperta dalla carta forno.

Aggiungete un filo d'olio.



6 Cuocete in forno preriscaldato a 220° per circa 20 minuti, fino alla doratura.

Servite calde.

