

ANTIPASTI E SNACK

Sformato di patate e pancetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di patate
fettine di pancetta sottili
100 g di burro
200 g di prosciutto a dadini
150 g di prugne secche morbide e
snocciolate
80 g di uvetta
3 uova
pepe macinato
sale fino.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere 20 g di burro in un tegamino e spennarlo quasi tutto all'interno di uno stampo antiaderente di 24 cm di diametro a cerniera.



- 2 Foderare il fondo e la parete con le fette di pancetta, lasciando uscire dall'orlo del recipiente quelle sistemate sulla parete.

Riporre lo stampo in frigorifero fino al momento di riempirlo.

Sciacquare le prugne sotto l'acqua corrente calda, tritarle grossolanamente sul tagliere col coltello.



- 3 Ammollare l'uvetta per 10 minuti in una ciotolina con acqua tiepida.

Scolare e asciugare con carta da cucina la frutta secca tenuta in ammollo.



- 4 Mettere 80 g di burro in una padella, scioglierlo senza farlo friggere, rosolarci il prosciutto per 2 minuti a fuoco dolce e mescolando spesso.

Bollire le patate in 3 litri di acqua, eliminare la buccia col coltello ed asciugarle con carta da cucina.

Grattugiarle lasciando cadere il ricavato nella ciotola.



- 5 Unire alle patate l'uvetta.



6 Poi le prugne tritate.



7 Infine il prosciutto a dadini con il loro fondo di cottura.



- 8 Insaporire con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Incorporare a filo le uova leggermente sbattute con una forchetta.



- 9 Mescolare a lungo per amalgamare con cura gli ingredienti.

Si deve ottenere un composto morbido; se fosse troppo sodo, aggiungere un po' di latte, di panna o di burro fuso.



10 Trasferire il composto nello stampo foderato di pancetta.



11 Livellare la superficie con un cucchiaio.

Ripiegare sopra la parte sporgente delle fette di pancetta.



12 Coprire con un pezzo di carta d'alluminio spennellato di burro fuso.

Infernare a 150° in forno ventilato e cuocere finché uno stecchino, infilato nel ripieno, esce asciutto.

Togliere dal forno, lasciare riposare qualche minuto, eliminare lo stampo e servire lo sformato caldo. Altrettanto buono anche freddo.



A
n
t
o
n
e
l
l
a
.

Sformato di patate, e
pancetta.



La fetta, tutta per voi!!!!
La fetta, tutta per voi!!!!



NOTE