

ANTIPASTI E SNACK

Terrina di patate e rucola al cumino

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

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



INGREDIENTI

- 4 patate grandi
- 1 mazzetto di rucola
- 2 fette di pane casareccio
- 80 g di prosciutto crudo a dadini
- 1 rametto di timo (o cumino
o erba cipollina)
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 scalogno
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Lessare le patate, farle freddare e schiacciarle.



- 2 Far soffriggere in una padella lo scalogno con 2 cucchiai d'olio, le patate, il cumino e i dadini di prosciutto.





3 Fare intiepidire il composto, salare e pepare. Aggiungere poi la rucola tritata.





- 4 Mettere il tutto in uno stampo foderato con la pellicola trasparente. Porre in frigo per 1 ora circa.



- 5 Nel frattempo, in una padella, mettere il restante olio e farvi rosolare lo spicchio d'aglio.



6 Quindi, togliere l'aglio ed abbrustolire il pane fatto a dadini.



7 Sbriciolare il pane abbrustolito.



8 Sformare la terrina, impanare con il pane aromatizzato all'aglio



9 e servire tagliato a fette.



NOTE

Gli ingredienti indicati sono per 4 persone.