

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate e speck

di: *MAILA70*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *25 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



### INGREDIENTI

- 4 patate
- 12 fette di speck
- 1 albume
- 5-6 cucchiaini di grana grattugiato.

### PREPARAZIONE

**1** Sbucciate le patate e tagliatele a fette grosse 1 cm.

Sbollentatele in una pentola in acqua per circa 15 minuti (devono essere quasi cotte).

In una ciotola mescolare l'albume e versatene un poco sul grana, amalgamare fino ad ottenere un composto quasi sodo.



**2** Adagiate ogni fetta di patata sopra una fetta di speck e sopra un poco del composto di grana.



**3** Chiudete e mettete in una teglia.



4 Infornate a 200°C per circa 15 minuti coprendo la teglia con carta stagnola.

