

SECONDI PIATTI

# Rotolo di patate ai peperoni

di: *onions*

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 cucchiaino 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, sbucciarle 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.



