

ANTIPASTI E SNACK

Sandwich di patate, con funghi e provola affumicata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 patate
- 1 mazzetto di rucola
- 3 cucchiaini abbondanti di maionese
- 100 g di provola affumicata
- 12-13 funghi
- poco pangrattati

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola fate bollire le patate.



2 Tritare finemente la rucola.



3 In una ciotola mettete maionese e rucola.



4 Mescolare fino ad avere una crema.



5 Scolate le patate, sbucciatele e fate raffreddare.



6 Tagliare le patate in tre nel senso della lunghezza.



7 In una teglia disponete la base delle patate.



8 Tagliare a fette sottili la provola ed i funghi.

Sopra le patate mettete uno strato di provola.



9 Coprite con i funghi.



10 Ricoprite con il secondo strato di patate.



11 Proseguite con altra provola, funghi e l'ultimo strato di patata.



12 Coprite con 1 filo di olio e cospargete di pangrattato.



13 Infornate a 200°C per 10 minuti.

Impiattare.

Intorno alle patate disponete i funghi rimasti.



14 Versate sui funghi la crema di rucola.

