

ANTIPASTI E SNACK

Scodelline di patate con speck

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Patate
speck
mozzarella
sale e pepe.

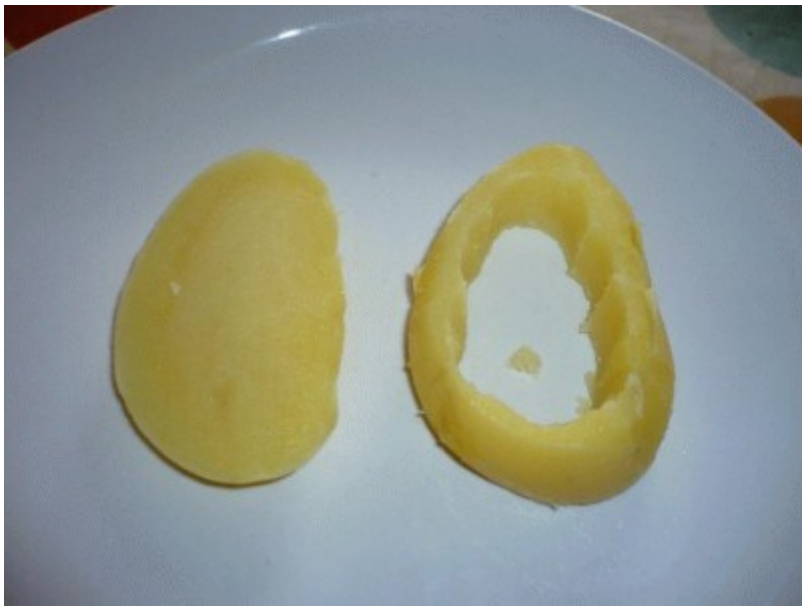
PREPARAZIONE

1 Lessate le patate e lasciatele raffreddare e solo una volta fredde sbucciatele.

Tagliate a dadini lo speck.



- 2 Togliete la calotta ad ogni patata e tagliate in 2 la restante ed aiutandovi con uno scavino create un buco in modo da poterla poi farcire.



- 3 Ricomponete la patata e vedrete che abbiamo creato una sorta di scodellina.



4 Con le patate restanti fate dei dadini.



5 Saltate in padella i dadini di patata e lo speck con un pò di olio e salvia e regolate di sale e pepe.



6 Una volta pronta a questa farcia aggiungete i dadini di mozzarella e farcite le patate.



7 Infornate per circa 20 minuti a 180°.

