

ANTIPASTI

Sandwich patate e pancetta

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

35 min

■ Ingredienti per 4 persone

Patate	4
Pancetta	8 fettine
Formaggio taleggio	200 g
Maggiorana	2 rametti
Timo	2 rametti
Burro	50 g
Olio d'oliva	3 cucchiaini
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Lavate le patate e lessatele a fiamma media per 25 minuti circa (dovranno essere cotte ma ancora perfettamente compatte). Scolatele, lasciatele intiepidire e sbucciatele.
- 2 Modellate le patate con un coltello affilato, eliminando la parte convessa, in modo che risulti piatta. Tagliatele a metà e farcitele con una fettina di pancetta, una di formaggio e un'altra di pancetta.
- 3 Tra un ingrediente e l'altro, aggiungete anche qualche fogliolina intera di timo e maggiorana. Legate i sandwich di patata con uno spago sottile da cucina.
- 4 Scaldate il burro in una padella con 3 cucchiaini di olio e fatevi rosolare le patate finché saranno ben dorate uniformemente. Trasferite le patate rosolate in una pirofila e passatele per 5 minuti nel forno molto caldo.
- 5 Servite subito i sandwich, dopo averli spolverizzati con pepe macinato al momento.