

Toast di patate al forno

Caterina Rafele - 27/05/2016

Image not found or type unknown



Penso che noi donne ogni giorno ci troviamo davanti al solito dilemma: Cosa cucino stasera? E' difficile effettivamente mettere d'accordo tutti, di conseguenza a volte ci troviamo a dover preparare più piatti, credo però che quello che vi propongo oggi sarà certamente apprezzato da tutti, la mia famiglia infatti ha gradito.

“Toast di patate al forno”

INGREDIENTI

6 patate medie gialle o rosse;
6 fette di provola;
12 fettine di salame;
12 fette di pancetta;
12 fette di prosciutto crudo;
pane profumato;
sale q.b.;
pepe q.b.;
olio evo q.b.

PROCEDIMENTO

Mettere le patate in acqua fredda salata e farle bollire per 40 minuti circa (io uso la pentola a pressione quindi il tempo si dimezza). Scolare l'acqua di cottura e passarle sotto l'acqua fredda. Sbucciare le patate e dividere ognuna di essi in tre parti nel senso della lunghezza, è ovvio che le patate devono essere cotte ma non molli in modo tale che non si spezzino quando si riempiono.

Tra una fetta di patata e l'altra mettere una metà di fetta di provola e una fettina di salame, avvolgere intorno alla patata la pancetta e la fetta di prosciutto crudo, arrotolare intorno lo spago in modo tale che nel forno non si aprano. (Non ho messo sale tra una fetta e l'altra perché avevo salato l'acqua di cottura).

Prendere una teglia da pizza rivestirla di carta forno cospargerla con poco d'olio e poggiare le patate preparate, fare sulle patate una spruzzatina di pepe nero e una manciata di pane profumato e un filo d'olio, mettere nel forno già riscaldato da almeno quindici minuti a 180° fino a quando la provola non si sarà sciolta. Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook [In cucina con Caterina](#)