

Bocconcini di patate formaggio e pancetta

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Basso	

I bocconcini di patate, formaggio e pancetta sono uno spuntino appetitoso, sfizioso e molto saporito, si preparano velocemente e sono l'ideale in caso di ospiti inattesi. Le patate da utilizzare sono quelle novelle, piccole e dolci che vanno semplicemente avvolte in una fetta di formaggio, tipo Emmentaler, sottili o un'altro formaggio a fette, e poi ricoperte di pancetta.

Per questa ricetta possono essere utilizzate o le patate novelle già sbollentate che si trovano sottovuoto nel reparto verdura del supermercato, oppure potete scegliere quelle fresche da pelare e lessare. Se optate per le patate novelle fresche è necessario pelarle e farle bollire prima di ricoprirle con il formaggio e la pancetta.

Sarà difficile resistere alla bontà di questi bocconcini: uno tira l'altro!



>> Emmentaler
100 gr



>> Pancetta
affumicata 24 fettine



>> Olio di oliva
q.b.



>> Patate
novelle lessate 12



Preparazione



Per prima cosa, per preparare i bocconcini di formaggio e pancetta, sbucciate le patate novelle (1) e lessatele fino a che non si saranno cotte (2) (potete verificare la cottura inserendo all'interno uno stecchino). Una volta cotte, scolatele, fatele raffreddare e arrotolate la fetta di formaggio intorno alla patata novella (3).



Poi fate la stessa cosa con la fetta di pancetta che servirà a tenere fermo il formaggio. Disponete un'altra fetta di pancetta lungo l'altro lato (4) e per finire, oleate una teglia (5) dove andrete a disporre i vostri bocconcini di formaggio e pancetta (6). Fate cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti, servite i bocconcini di patate, formaggio e pancetta ben caldi.

NOTA BENE: E' sempre necessario consultare il prontuario Associazione Italiana Celiachia e leggere attentamente gli ingredienti, per assicurarsi che non contengano contaminazioni da glutine

