

INVOLTINI DI PATATE ALLO SPECK DI STEFANIA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- patate
- 1 albume d'uovo
- speck
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano grattugiato (30gr)
- aceto di vino rosso

Come si prepara

Tagliate le patate a fette spesse come un dito e cuocetele in acqua salata per circa 7-8 minuti non di più; scolatele e lasciatele in un piatto.

Nel frattempo, grattate il parmigiano e mescolatelo con il bianco d'uovo ed un po' di pepe finché non diventa una crema.

Accendete il forno a 180°C. Preparate una teglia con la carta da forno e stendeteci in fila le fette di speck, dove in ognuna, metterete al centro la patata con sopra la salsa e chiudete la fetta di speck intorno alla patata; procedete così con tutte e infornate per circa 10-15min.

Intanto in un bicchiere lungo per frullare mettete un dito di aceto rosso, uno di olio extra vergine ed uno di acqua, un pizzico di sale e frullate il tutto, verrà una crema.

Sfornate le patate su un piatto piano piccolo mettete la crema di aceto e sopra al centro la patata con lo speck e servite. Un antipasto dal gusto fine e delicato. Sicuro!

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags





verdure, bambini, uova, ricette utenti, speciali, patate, speck

