

Rose di patate e pancetta



INGREDIENTI

- 5-6 patate
- 250 g di pancetta tesa
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe
- parmigiano reggiano grattugiato
- pangrattato





1

Sbucciate le patate e tagliatele a dischi molto sottili con una mandolina. In alternativa potete eseguire questa operazione con un coltello. Imburrate due stampi da 6 muffin.





2

Cominciate a dare forma alle patate, immaginando di comporre i petali di una rosa dal centro del fiore. Prendete quindi una lamella di patata e arrotolatela stretta su sé stessa. Avvolgetela con poca pancetta in modo da tenerla ferma. Aggiungete quindi altre due fette di patate e fermate il tutto con altra pancetta. Procedete in questo modo fino ad ottenere una rosa delle dimensioni dello stampo prescelto. Ponetevele all'interno, cospargetele con poco olio di oliva, sale, pepe, pangrattato e parmigiano grattugiato cercando di farli penetrare tra i vari strati.

3

Cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 40-45 minuti, controllando che non le rose di patate e pancetta non diventino troppo brunito. Sforbate, lasciate assestare per qualche minuto, quindi servite trasferendole in pirottini colorati a scelta.

