

Patate con scamorza al prosciutto

Le **patate con scamorza al prosciutto** sono un secondo piatto sfizioso preparato con patate tagliate e farcite con provola affumicata e avvolte nel prosciutto crudo. La successiva gratinatura nel forno le fa diventare filanti all'interno e croccanti all'esterno. Preferire patate di piccola dimensione, uguali fra loro, così cuociono in modo omogeneo.

Le **patate con scamorza al prosciutto** sono una ricetta semplice da realizzare, che piace anche ai più piccoli. Le patate si possono preparare in anticipo e infornare solo poco prima di gustarle, calde e filanti. Se accompagnate da una semplice insalata verde, sono anche un secondo piatto leggero e completo.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- 400Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 8 patate di piccola dimensione
- 80 g di scamorza affumicata
- Sale
- Timo
- Pepe nero macinato al momento
- 8 fette di prosciutto crudo magre e compatte

PREPARAZIONE

- Lavare le patate sotto acqua corrente e spazzolarle bene. Se le lessate, meglio farlo con la buccia, per una trentina di minuti circa in abbondante acqua salata. Se invece le cuocete a vapore pelarle e tenerle 35 minuti circa. In ogni caso, prima di ritirare le patate pungerle con uno stecco per verificarne la cottura. Deve entrare morbidamente.
- Ricavare dalla scamorza affumicata 16 fettine sottili grandi quanto le patate.
- Ritirare le patate e lasciarle intiepidire. Se si sono lessate pelarle.
- Tagliare le patate orizzontalmente in tre parti con un coltello molto affilato cercando di non romperle.
- Salare le fette di patata, peparle e cospargere con un po' di timo.
- Appoggiare sulla prima fetta di ogni patata mezza fetta di scamorza, ricoprire con la seconda fetta di patata, distribuire un'altra mezza fetta di scamorza, quindi ricomporre la patata.
- Salare leggermente in superficie, unire altro timo e pepe.
- Avvolgere ogni patata con una fetta di prosciutto crudo ben sgrassata, unire nuovamente timo e pepe e fissare con uno stecchino.
- Mettere tutte le patate pronte in una pirofila rivestita di carta da forno.
- Cuocere sotto il grill del forno per 10-15 minuti circa. Tenerle d'occhio per evitare che il ripieno fonda eccessivamente.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Si possono preparare le patate in anticipo e passarle al forno solo poco prima di gustarle. In tal caso conservarle in frigorifero, ben coperte, per un giorno al massimo.

Se avanzano già cotte si possono conservare per un giorno in frigo. Ripassarle al forno per scaldarle.

