

Patate sfogliate con pancetta e scamorza affumicata



Ingredienti

700 gr di patate

100 gr di pancetta

100 gr di scamorza affumicata senza lattosio

30 gr di parmigiano grattugiato

Sale aromatico q.b.

Olio q.b.

Pepe q.b.

Procedimento

Affettare le patate in maniera molto sottile con l'aiuto di un'affettatrice o di una mandolina. Condire con olio, sale aromatico e pepe. Trasferirle in una teglia da plum-cake e aggiungere la scamorza affumicata e la pancetta tra i vari strati. Spolverare con il parmigiano grattugiato, coprire con alluminio o carta da forno e cuocere per circa 50/55 minuti a 200° in forno statico.