

# Cestini di patate con sorpresa



## Ingredienti per 4 persone

*patate: 2 pz (oppure una grande)*

*parmigiano: 80 gr*

*uova: 4 pz*

*Provola affumicata 4 fette (senza lattosio)*

*sale: 2 gr*

*Olio EVO q.b.*

## Procedimento

*Lessate le patate fino a metà cottura. La sciatele raffreddare e poi tagliatele a fettine dello spessore di  $\frac{3}{4}$  millimetri. In una teglia da forno stendete un foglio di carta forno create quattro postazioni stendendo del parmigiano grattugiato e disponete sopra le fettine di patate a formare quattro "fiori" usando le fettine come petali. Cospargete ancora i "fiori" con altro parmigiano e un filo d'olio EVO. Mettete in forno a 180 gr per 10/12 minuti fino a doratura. Togliete la teglia dal forno e fate raffreddare. Una volta fredde disponete i "fiori" in uno stampo da muffin imburrito, a creare*

*un sacchettino. Versate un uovo su ciascuno stampo. Metteteci sopra su ognuno una fettina di provola affumicata piegata in 4 e un filo d'olio Evo a finire. Mettete in forno a 180 gr per 35 minuti fino a cottura. Servire caldi.*