



OG TUTTI I GIORNI

I primi con le patate hanno un gusto speciale

ASCIUTTI
 O IN BRODO,
 LI PREPARI
 CON QUELLE
 BIANCHE, GIALLE
 O DOLCI. I TUBERI
 SONO SQUISITI,
 NON USARLI SOLO
 PER I CONTORNI

LASAGNE AL BACON E TALEGGIO

COSTO: basso DIFFICOLTÀ: bassa TEMPO: 1 h e 30' PER 4 PERSONE

INGREDIENTI: 300 g di sfoglia pronta per lasagne • 2 scalogni • 600 g di patate dolci • 500 ml di besciamella • 2 rametti di timo • 1 rametto di basilico • 80 g di bacon a cubetti • 150 g di taleggio • 80 g di parmigiano grattugiato • olio di oliva extravergine • sale • pepe

Punzecchia le patate dolci con una forchetta, riuniscile con gli scalogni non sbucciati in una teglia a bordo basso e cuoci in forno già caldo a 180 °C per 45 minuti. Sbuccia le patate e gli scalogni, tagliali a pezzi e mettili

in una ciotola con i rametti di erbe, un filo di olio, sale e pepe. Mescola, falli insaporire e intiepidire, poi elimina le erbe e frullali fino a ottenere una purea. **Rosola il bacon** in un padellino già caldo mescolando spesso fino