

SFORMATI DI PATATE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

6 patate * 200 g di taleggio *
200 g di pancetta a fettine * 250 g
di panna acida * 1 cipolla * 50 ml di
vino bianco * Burro * Sale e pepe

Sbucciate le patate,
affettatele a lamelle non
troppo sottili, lessatele
10 minuti in acqua salata

e scolatele. Spellate
e affettate la cipolla,
rosolatela in una padella
con una noce di burro,
aggiungete la pancetta a
striscioline e continuate la
cottura per 3-4 minuti.
Sfumate con il vino bianco,
fate evaporare, unite la
panna acida, rigirate e

spegnete. Mescolate
delicatamente in una terrina
le patate con il mix di cipolla
e pancetta. Regolate di sale
e pepate. Imburrate una
pirofila, stendete metà delle
patate e del taleggio a
fettine, coprite con patate e
taleggio rimasti e infornate
circa 25 minuti a 180°.



Pasticcio al taleggio

Preparazione
20 minuti

Tempo di cottura
45 minuti