

## Bocconcini di pancetta e patate



## PREPARAZIONE

I bocconcini di patate, formaggio e pancetta sono uno spuntino appetitoso, sfizioso e molto saporito, si preparano velocemente e sono l'ideale in caso di ospiti inattesi.

Le patate da utilizzare sono quelle novelle, piccole e dolci che vanno semplicemente ricoperte da fettine di *Primo Sale Germani*, il tutto avvolto da pancetta.

Per questa ricetta possono essere utilizzate o le patate novelle già sbollentate che si trovano sottovuoto nel reparto verdura del supermercato, oppure potete scegliere quelle fresche da pelare e lessare. Se optate per le patate novelle fresche è necessario pelarle e farle bollire prima di ricoprirle con il formaggio e la pancetta.

Sarà difficile resistere alla bontà di questi bocconcini:

Unite le fette di formaggio intorno alla patata novella (1-2) e ricoprite il tutto con una fetta di pancetta che servirà a tenere unito il bocconcino.

Arrotolate un'altra fetta di pancetta lungo l'altro lato (4-5) e disponete i vostri bocconcini di patate, formaggio e pancetta in una teglia che avrete precedentemente cosparsa con qualche cucchiaino di olio.

Fate cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti, servite i bocconcini di patate, formaggio e pancetta ben caldi.



BUON APPETITO