

Focaccine alle patate, pancetta e formaggio

Ingredienti per 6 persone

- 2 rotoli di pasta fresca per focaccia
- 4 patate
- 2 tuorli
- 2 cucchiai di grana grattugiato
- 50 ml. di panna fresca
- 8 fettine di pancetta affumicata
- noce moscata
- sale

Lessate le patate, scolatele e fatele raffreddare sotto l' acqua corrente. Srotolate la pasta per focaccia e lasciatela riposare per circa 10 minuti. Appoggiatela sulla sua carta, copritela con un foglio di carta da forno e appiattitela usando un matterello. Togliete la carta da forno e ricavate dalla pasta dei dischetti usando un tagliapasta da 7 cm. Trasferite i dischetti sulla carta da forno e bucherellateli utilizzandoli una forchetta. Tagliate a fettine le patate sbucciate e disponetele sui dischetti, facendole sormontare tra loro e coprendo bene le focaccine. Mescolate in una ciotola 2 tuorli, la panna, il grana grattugiato, un po' di sale e la noce moscata. Distribuite la crema sulle patate e tagliate la pancetta a pezzetti. Completate ogni focaccina con un pezzettino di pancetta e cuocetele in forno a 230 gradi per 10-12 minuti.