

Patate alla panna

- Ingredienti: (4 persone)
- 800 gr. di patate
- 100 gr. di speck in unica fette
- 200 gr. di salsiccia fresca
- 250 ml. di panna fresca
- 40 gr. di burro
- 2 rametti di prezzemolo
- 1 cucchiaino di paprika
- sale e pepe

Lavate le patate, mettetele in una pentola e copritele di acqua fredda. Portare l'acqua a bollore, salate e cuocete le patate per circa 20 minuti. Scolatele, fatele intiepidire, pelatele e tagliatele a fette. Lavate il prezzemolo e tritatelo finemente, tagliate anche lo speck a listarelle. Imburrate una pirofila, disponete le patate sul fondo alternandole alla salsiccia che avrete prima sbriciolata e allo speck. Salate e pepate e cospargete gli strati con il prezzemolo e la paprika. Bagnate l'ultimo strato di patate con la panna facendo in modo che penetri attraverso gli strati di fette. Cuocete nel forno già caldo a 180 gradi per 30 minuti.