



Spicchi di patate al Prosciutto crudo Piora e timo

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 200g Prosciutto crudo Pioradoro
- 800g patate novelle
- 4 mazzetto di timo
- 120g burro
- 8EL olio extravergine di oliva
- q.b. pepe

Preparazione

1. Sbucciare le patate, lavare e tagliare in 4 spicchi ciascuna.
2. Cuocerle al vapore o lessarle per 6-8 minuti finché, se punte con una forchetta, opporranno ancora una leggera resistenza e toglierle dal fuoco.
3. Tagliare a metà per il lungo le fette di Prosciutto crudo Pioradoro.
4. Avvolgerle mezza fetta attorno ad ogni spicchio di patata.
5. Scaldare il burro e l'olio in una larga padella antiaderente con qualche fogliolina di timo; unire le patate e farle cuocere a fuoco vivace per 6-8 minuti rigirandole di tanto in tanto finché risulteranno ben dorate su tutti i lati.
6. Profumare con il timo rimasto e una generosa macinata di pepe.