



STUZZICHINI

## Sandwich con crema di patate e bacon



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

60 MIN



CALORIE

530K

NOTE

### INGREDIENTI

120 g di Pane integrale

800 g di Patate

80 g di Bacon

60 g di Burro

3.2 dl di Latte

4 spicchi di Aglio

Noce moscata

Olio extravergine di oliva

Sale

### Preparazione

- Lessate le patate in acqua salata per circa 45 minuti e poi scolatele. Lasciatele raffreddare, sbucciatele, tagliatele a tocchetti e passatele nel passaverdure o nello schiacciapatate.
- Ponete la purea ottenuta in un tegame, mettetelo sul fuoco molto basso e, mescolando con un cucchiaino di legno, aggiungete il burro a pezzetti e il latte bollente poco alla volta. Profumate con della noce moscata, regolate di sale e mettete da parte.
- Sbucciate gli spicchi d'aglio, tagliateli a fettine e fateli imbiondire in una padella con un filo d'olio d'oliva, aggiungete il

bacon tagliato a pezzetti e lasciate cuocere per qualche minuto.

- Scolate il bacon e l'aglio dall'olio di cottura e uniteli alla crema di patate, lasciate raffreddare, quindi spalmate il composto sulle fette di pane e servite.

Camilla Innocenti