



Bocconcini di patate, pancetta e formaggio

Ideali per aperitivi, buffet o come sfizioso finger food, questi bocconcini conquisteranno tutti al primo morso!

Sfiziosi, croccanti fuori e filanti dentro, questi **bocconcini di patate, pancetta e formaggio** sono l'antipasto perfetto per stupire i tuoi ospiti.

Facili da preparare e cotti al forno per una versione più leggera, uniscono il sapore delicato delle patate alla golosità della pancetta croccante e del formaggio fuso.



Dosi: 12 bocconcini



Difficoltà: **Bassa**



Tempo di cottura: 40-50 minuti



Tempo totale: 1 ora

Ingredienti (per circa 12 bocconcini)

- 500 g di patate
- 100 g di formaggio filante (scamorza, provola o fontina)
- 100 g di pancetta (a fette o cubetti)
- 1 uovo
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di pangrattato + q.b. per la panatura
- Sale e pepe q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Procedimento

Lessate le patate con la buccia in acqua salata fino a quando saranno morbide (circa 20-25 minuti). Scolatele, pelatele e schiacciatele con una forchetta o con uno schiacciapatate in una ciotola.

Per preparare l'impasto, aggiungete alla purea di patate l'uovo, il parmigiano, il sale, il pepe e un po' di pangrattato. Mescolate fino a ottenere un composto lavorabile. A questo punto, formate i bocconcini prendendo: prendete una piccola quantità di impasto, appiattitela e mettete al centro un pezzetto di formaggio, quindi richiudete formando una pallina compatta.

Passate ogni bocconcino nel pangrattato per ottenere una crosticina dorata in cottura. Disponete le vostre palline su una teglia rivestita di carta forno e spennellateli con un filo d'olio. Cuocete in forno preriscaldato a 200°C per circa 20-25 minuti, fino a doratura.

Nel frattempo, cuocete le fette di pancetta in una padella antiaderente fino a renderle croccanti. Su ogni bocconcino già cotto, infilate un pezzetto di pancetta croccante con uno stuzzicadenti. Servite caldi.

Data di creazione

08/12/2024

Autore

redazione