

Ingredienti:

- 300 gr. di patate
- 1 noce di burro
- latte q.b.
- formaggio grattugiato
- pancetta affumicata
- sale

Preparazione:

Far bollire le patate in acqua salata e passarle allo schiacciapatate.

Ancora calde metterle in casseruola con il burro e il latte e fare una purea densa, aggiungere il formaggio e farle raffreddare (se occorre metterle in frigo).

Da fredde formare delle chenelle e avvolgerle nelle fette di pancetta affumicata (volendo si può mettere all'interno un pezzetto di mozzarella o del formaggio filante).

Metterle in una teglia e infornare a 180° per 10/15 minuti. La pancetta deve risultare croccante.

Servire caldo.