



GUSTO IN FAMIGLIA

## SPECK CON PRALINE DI PATATE E CHUTNEY DI MELE

40 minuti – facile – 4 persone



### Ingredienti:

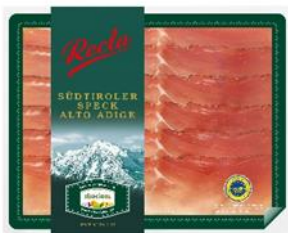
- 200 g patate novelle
- 40 g patatine chips
- 120 g chutney di mele
- 12 fette di Recla Speck Alto Adige IGP
- 20 g rafano grattugiato
- 20 g foglie di prezzemolo

### Preparazione:

1. Per le praline di patate, fate bollire le patate novelle (rotonde, se possibile) con la buccia in acqua salata per circa 20 minuti fino a quando diventano morbide.
2. Rivestire le patate cotte ancora calde con un po' di chutney di mele e rotolarle nelle patatine sbriciolate grossolanamente.

### Ultimazione:

1. Disporre le fette di Speck Alto Adige su un piatto, aggiungere le patate novelle preparate in precedenza.
2. Cospargere le fette di Speck Alto Adige con il rafano fresco grattugiato, guarnire con foglie di prezzemolo e servire con un po' di chutney di mele.



### Speck Alto Adige IGP 90g

Queste fette di Speck Alto Adige sono sottili, tenere, versatili e quindi un ingrediente ideale per qualsiasi piatto.