



CUCINA CON NOI!

# Patate al cartoccio con scamorza, bietoline tricolore e speck

Un secondo piatto gourmet ma davvero semplice da preparare, cucina con Orogel le Patate al cartoccio con scamorza, [Bietoline Tricolore](#) e speck

## INGREDIENTI

1 busta di [Bietoline Tricolore Orogel](#)

---

4/5 patate

---

100g di scamorza affumicata

---

100g di speck tagliato a fette sottili

---

peperoncino

---

sale e pepe

---



30



2



Facile



Secondi Piatti



Forno

#### Preparazione

- 1 Soffriggere le bietoline in padella come da indicazioni riportate sulla busta, aggiungere peperoncino a piacere
- 2 Riempire una pentola con abbondante acqua fredda e immergere le patate fino a coprirle. Cuocere le patate 10/15 minuti.
- 3 Scaldare il forno a 250°, scolare le patate, lasciare intiepidire e incidere la superficie.
- 4 Tagliare a cubetti la scamorza affumicata, inserirla all'interno della patata e mette in forno fino a quando il formaggio non è fuso.
- 5 Adagiare due forchette di bietoline sulla scamorza e 2-3 striscioline di speck. Mettere di nuovo in forno fino a che lo speck non sarà cotto.

Appena pronto cospargere di sale e pepe a piacere