

## Waffle di patate con uovo strapazzato e cime di rapa alla paprica

*Voglia di un panino alternativo? Prova un waffle salato di patate farcito con uovo strapazzato e cime di rapa!*



Tra due croccanti **waffle di patate** si nasconde un ripieno gustoso composto da **uovo strapazzato e cime di rapa speziate**. Questa è la ricetta per un **panino di stagione ricco di nutrienti** e perfetto per un pranzo o una cena alternativi che non rinunciano, di certo, al gusto! E se non hai la piastra per i waffle? Aiutati con un coppa pasta e forma delle piccole frittelline soffici da usare come base e chiusura del tuo panino!

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 30 min.**

**Ingredienti  
per 1 panino unico**

**200 g di patate Passo dopo Passo**

200 g di cime di rapa

**40 g di farina integrale Bio,Logico Despar**

**2 uova Bio,Logico Despar**

Mezzo spicchio di aglio

2-3 fili di erba cipollina

1 cucchiaino di paprica dolce

**2 cucchiai di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar**

2 pizzichi di sale

**Procedimento:**

1. Sbuccia le patate e tagliale a pezzi. Cuocile a vapore, poi schiacciale con una forchetta e fai intiepidire.
2. Monda e lava le cime di rapa, tagliale a pezzi e cuocile in una padella antiaderente con un cucchiaio d'olio, poco sale e la paprica. Aggiungi poca acqua al bisogno e porta a cottura.
3. Prepara l'impasto dei waffle: riunisci in una ciotola le patate schiacciate con l'erba cipollina tritata, un uovo, la farina, un pizzico di sale e un cucchiaio d'olio. Amalgama fino a ottenere un composto denso ma ancora morbido.
4. Scalda la piastra per i waffle e cuoci i waffle a fuoco medio un paio di minuti per lato. Se non hai la piastra per i waffle, ricava delle frittelline aiutandoti con un coppa pasta e cuocile nella medesima maniera in una padella antiaderente.
5. Rompi l'uovo rimasto in un padellino antiaderente e cuoci mescolando continuamente con un cucchiaio di legno a fiamma moderata fino ad ottenere un uovo strapazzato cercando di mantenerlo morbido e non troppo cotto.
6. Servi i waffle intervallandoli con le cime di rapa alla paprica, l'uovo strapazzato e completa con il secondo waffle a chiusura/copertura.