

SECONDI PIATTI

Fantasia sfiziosa di patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

5/6 patate di media grandezza bollite

150 g di prosciutto cotto a tocchetti

200 g di scamorza affumicata

3 uova

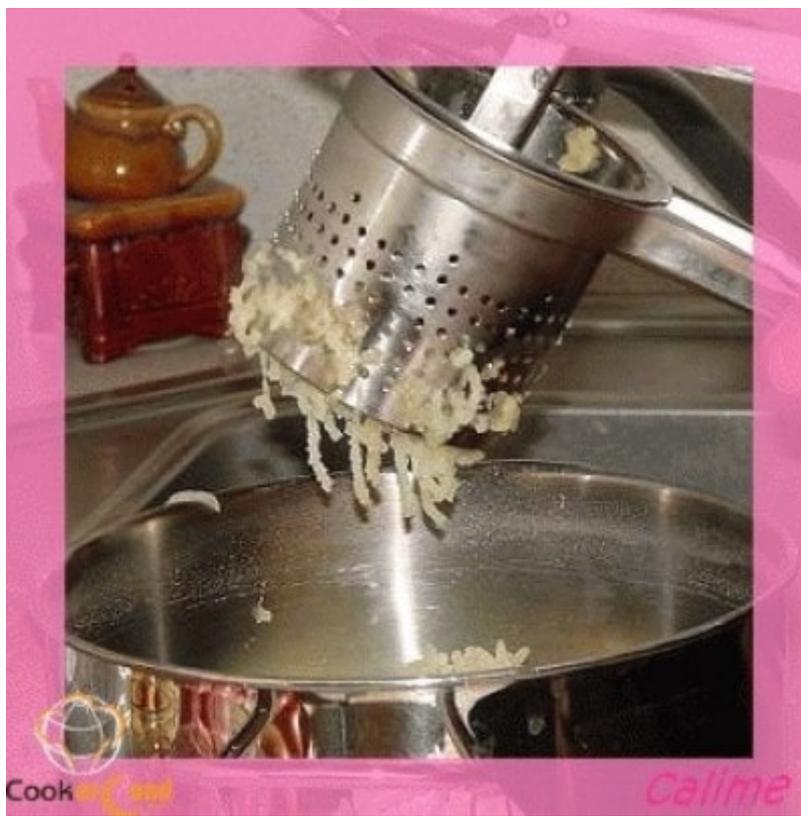
circa 70 g di parmigiano grattugiato

3 cucchiaini di pangrattato

30 g di burro

PREPARAZIONE

1 Con lo schiacciapatate schiacciate le patate.



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi a neve ben ferma.

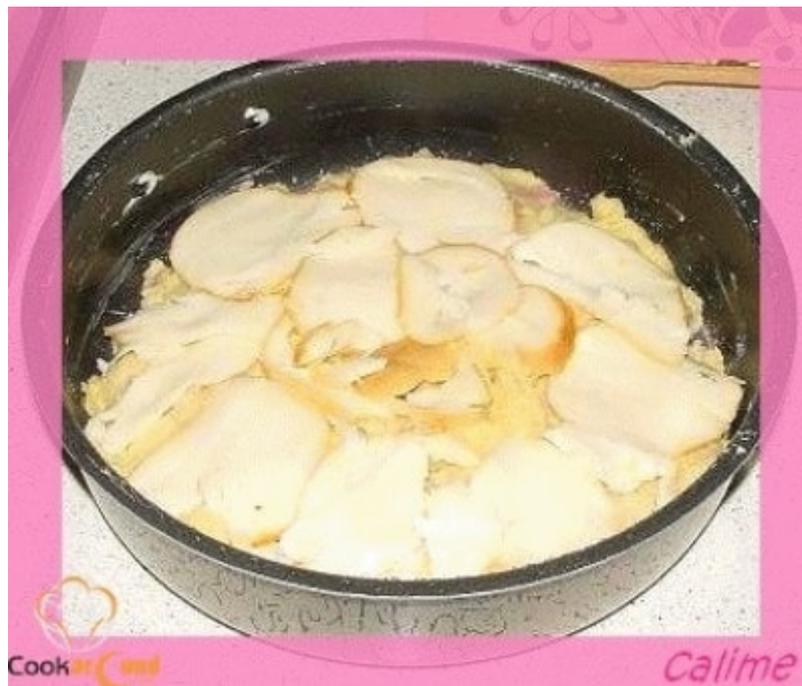


3 Mescolare le patate con i tuorli, il crosciutto e 2-3 cucchiari di parmigiano, unite gli albumi e mescolare delicatamente.

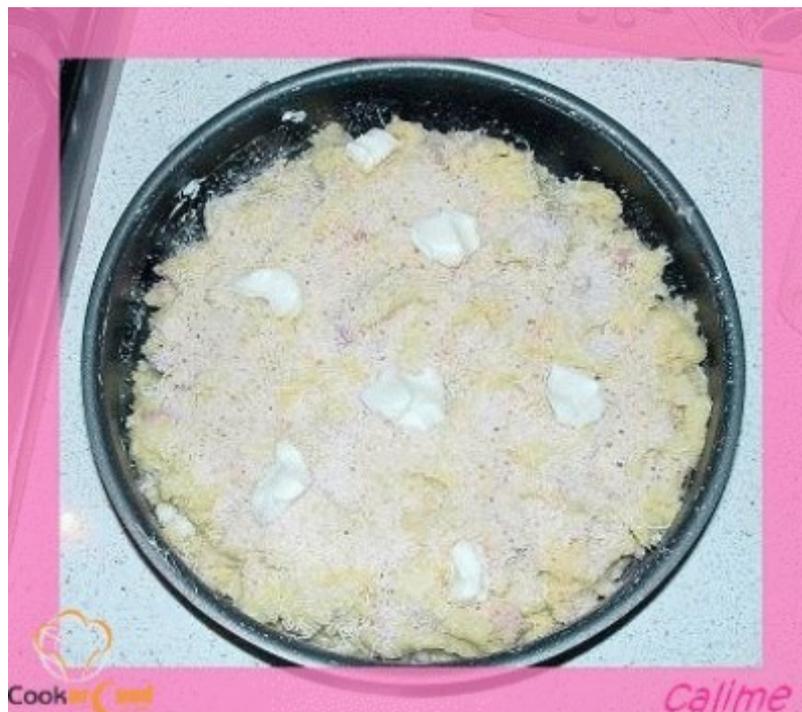
Tagliare a fettine la scamorza.

Imburrate una tortiera da 26 cm e rivestitela con pangrattato.

Coprite il fondo con uno strato di patate, uno di scamorza e parmigiano.



- 4 Continuate gli strati fino a finire gli ingredienti, concludete con scamorza, pangrattato, parmigiano e qualche fiocco di burro.



- 5 Infornate nel forno già caldo a 200°C per 30 minuti, gli ultimi 10 minuti usate il grill per formare la crosticina.

