

SECONDI PIATTI

Rafanata di Carnevale

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 patate bianche
4 uova
100g di pecorino grattugiato
1 cucchiaino di rafano
sale q.b.

PREPARAZIONE

1 Lessare le patate e sbuciarle, quindi schiacciarle con una forchetta, aggiungere le uova, il pecorino e il rafano.

Amalgamare bene il composto e versare il tutto in una terrina ben oleata. Infornare caldo; la rfanata è pronta quando si formerà una crosticina.