

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.