

TORTE SALATE

# Torta patatosa

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 50 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

300 g di patate  
150 g di prosciutto cotto o mortadella  
2 uova  
2 cucchiari di parmigiano  
fette di formaggio filante a piacere.

## PREPARAZIONE

**1** Iniziate lessando le patate, una volta intiepidite trasferitele in una ciotola e formate una purea.

Aggiungete le uova ed il parmigiano, aggiustate il composto di sale e pepe e mescolate.

Nel frattempo imburrate una tortiera e formate uno strato con il composto di patate e farcite con il prosciutto cotto ed il formaggio.

Terminate stendendo uno strato con la rimanente purea.

Infornate a 200°C per 15-20 minuti circa.