

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.