

TORTE SALATE

Tortino al prosciutto

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



INGREDIENTI

250 g di prosciutto modenese
250 g di formaggio tipo groviera o fontina
1 kg di patate
30 g di burro
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Ponete a lessare le patate in una pentola con acqua salata. Riducete i normali tempi di cottura, affinché non si sfarinino e, dopo averle sbucciate, tagliatele a rondelle dello spessore di un centimetro circa.

Ungete la pirofila, possibilmente rotonda, con il burro e adagiatevi sul fondo uno strato di patate. Su questo strato disponete prima delle fette di prosciutto tagliate sottili o poi delle fette di formaggio.

Continuate a formare strati alterni di patate, prosciutto e formaggio fino ad esaurimento degli ingredienti, mettendo ogni tanto poco sale e un pizzico di pepe. Disponete qua e là

dei fiocchetti di burro, quindi infilate il tortino nel forno (già caldo a 180° C) e lasciatevelo per circa 30 minuti.

Quando si sarà formata sulla superficie una bella crosticina dorata, ritirate dal forno e servite subito.