

ANTIPASTI E SNACK

Tortino di patate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg di patate
200 g di prosciutto crudo
200 g di parmigiano grattugiato
200 g di emmental a fette
sale e 50 g di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Lessare le patate in acqua salata poi pelarle e tagliarle a fette non troppo grosse. Ungere una pirofila, disporvi uno strato di patate, su questo stendere il prosciutto tagliato a fette, l'emmental e il parmigiano.
- 2 Continuare a fare strati fino ad esaurimento degli ingredienti. Infine disporre qualche fiocchetto di burro poi mettere in forno a 180° per circa 30 minuti.