

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Tortino di patate fritto

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

800 g di patate  
prezzemolo tritato  
2 uova  
provola e salame piccante a pezzi  
olio  
sale q.b.

### PREPARAZIONE

**1** Mettere a bollire le patate per circa 45minuti.

Quando sono pronte, pelarle e schiacciarle.

Mettere le patate nel robot con prezzemolo, salame, formaggio, sale e frullare il tutto affinché si amalgami il tutto.

Aggiungere al composto 2 uova e mettere a scaldare l'olio in una padella.

Quando l'olio è caldo, versare il composto e fare cuocere per circa 10 minuti per ogni lato.



Le dosi indicate sono per 4 persone.

NOTE