

TORTE SALATE

# Tortino di patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



## INGREDIENTI

1 kg di patate  
75 g di burro  
latte  
2 tazze di besciamella  
2 uova  
1 ciuffo di prezzemolo tritato  
pangrattato  
100g di parmigiano grattugiato  
sale

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere le patate in acqua fredda e lessarle per 40 minuti.  
Pelare le patate e passarle, unire quindi 30 g di burro e latte quanto basta ad ottenere un purè omogeneo.  
Aggiungere al composto le uova, 50 g di parmigiano, il prezzemolo, un pizzico di sale e la besciamella, amalgamare il tutto e versarlo in una teglia unta con burro e cosparsa di

pangrattato.

Livellare la superficie, spolverizzarla con il rimanente parmigiano e guarnirla con il burro in fiocchetti.

Cuocere il tortino in forno preriscaldato a 180°C fino a doratura.