

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.