

ANTIPASTI E SNACK

Tortino filante

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

800 g patate
2 uova
1 mozzarella
200 g prosciutto cotto
alcuni cucchiari latte
50 g burro
1 pizzico noce moscata
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lessate le patate con la buccia, sbucciatele e passatele subito al setaccio. Mescolatele con il burro (meno una noce), i tuorli, il prosciutto tritato finemente, la noce moscata e il latte.

Aggiustate di sale e pepe. Sbattete a neve gli albumi e incorporateli delicatamente all'impasto.

In una pirofila unta di burro mettete metà dell'impasto, ricoprite con la mozzarella affettata, versate il resto dell'impasto e mettete in forno moderato (170°) per circa 30 minuti.

- 2 Sfornate il tortino di patate ben dorato in superficie e lasciatelo riposare per qualche minuto prima di servirle.