

TORTE SALATE

Budino di patate al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Lituania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il Kugelis, budino di patate al forno, è un saporitissimo piatto lituano. Può essere servito come contorno oppure anche da solo con un po' di panna acida.

INGREDIENTI

PATATE 2 kg
LARDO DI MAIALE (di pancetta) - 500 gr
LATTE INTERO 1 tazza
CIPOLLE 2
UOVA 2
PEPE NERO
ALLORO 2 foglie
MAGGIORANA (facoltativo) - 2 cucchiari da tè
SALE

PREPARAZIONE

1 Sbucciate le patate e grattugiatele.

Tagliate in piccoli pezzi il lardo e fatelo rosolare in una padella, quando è ben rosolato

aggiungetelo alle patate grattugiate.



2 Versate sopra le patate con la pancetta il latte caldo ed amalgamate gli ingredienti.



3 Incorporate le uova, le cipolle tritate, il pepe, le foglie di alloro spezzettate, la maggiorana ed il sale.



4 Amalgamate bene gli ingredienti e trasferite tutto in una teglia formando uno strato alto

circa 5-6 cm.



5 Infornate per circa 1 ora a 180°C.

Quando il tutto è ben cotto, tagliatelo in porzioni quadrate e accompagnatelo con della panna acida.