

SECONDI PIATTI

## Fantasia sfiziosa di patate

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

5/6 patate di media grandezza bollite

150 g di prosciutto cotto a tocchetti

200 g di scamorza affumicata

3 uova

circa 70 g di parmigiano grattugiato

3 cucchiaini di pangrattato

30 g di burro

### PREPARAZIONE

**1** Con lo schiacciapatate schiacciate le patate.



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi a neve ben ferma.



3 Mescolare le patate con i tuorli, il crosciutto e 2-3 cucchiari di parmigiano, unite gli albumi e mescolare delicatamente.

Tagliare a fettine la scamorza.

Imburrate una tortiera da 26 cm e rivestitela con pangrattato.

Coprite il fondo con uno strato di patate, uno di scamorza e parmigiano.



- 4 Continuate gli strati fino a finire gli ingredienti, concludete con scamorza, pangrattato, parmigiano e qualche fiocco di burro.



- 5 Infornate nel forno già caldo a 200°C per 30 minuti, gli ultimi 10 minuti usate il grill per formare la crosticina.

