

TORTE SALATE

Gateau di patate semplice

di: *laura66*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di patate
2 uova
formaggio grana grattugiato
pangrattato
prosciutto cotto
burro
provola
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Lessare e schiacciare le patate.



2 Quando le patate si saranno freddate condire con le uova, sale, pepe, il grana grattugiato e pangrattato, sistemando la consistenza.

Dividere in 2 l'impasto, imburrare e cospargere di pangrattato la teglia di cottura e stendere la prima parte delle patate.



3 Far debordare l'impasto rialzando un po' il bordo, quindi adagiare il prosciutto.



4 Poi fare uno strato con fette di provoletta.



5 Chiudere con l'altra metà dell'impasto.



- 6 Ricoprire con pangrattato e ungere con olio. Cuocere in forno a 180 - 200° per 20 - 30 minuti circa.





7 Servire sia caldo che freddo.