

SECONDI PIATTI

# Sformato di patate e besciamella

di: *nadiata78*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

1 kg di patate  
60 g di burro  
3 uova  
1/2 l di latte  
1/2 l di acqua  
sale  
pepe  
noce moscata  
2 dl di besciamella  
200 g di scamorza  
150 g di pancetta.

## PREPARAZIONE

1 Lessare le patate nel latte e acqua.



2 Scolarle e schiacciarle.



3 Aggiungere burro, sale, pepe, noce moscata e le uova una alla volta.



- 4 Riempire una sac a pochè con il composto e distribuirlo su una teglia antiaderente imburrata oppure su carta da forno, facendo un bordo rialzato per contenere poi il ripieno.



- 5 Cuocere in forno a 200° per venti minuti.

Intanto tagliare a cubetti la pancetta e rosolare in padella.



6 Preparare una normale besciamella.



7 Unire la pancetta e la scamorza grattugiata o a pezzettini.

Versare tutto nell'involucro di patate e decorare con pomodorini.

