

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Torta di patate e zucca rossa

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

ZUCCA rossa - 400 gr

PATATE 5

SOTTILETTE 10

PROSCIUTTO COTTO 60 gr

BURRO

PANGRATTATO 2 cucchiari da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiari da  
tavola

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

### PREPARAZIONE

**1** Tritare il prezzemolo.

In una ciotola mescolare pangrattato, prezzemolo, parmigiano, pepe e poco olio.

Ungere con poco olio una tortiera da 24 cm e cospargete di pangrattato.

Tagliare le patate a fette spesse mezzo centimetro e rivestite il fondo della tortiera cercando di ricoprire uniformemente il fondo e salate.

Coprite con sottilette, prosciutto, qualche fiocchetto di burro e del pangrattato condito.

Coprite con fette di zucca, salate, coprite con sottilette, prosciutto, qualche fiocchetto di burro ed il pangrattato condito.

Concludete con le patate, salate e coprite con il pangrattato, concludete con un filo di olio.



**2** Infornate a 200°C per 30-40 minuti.

