

TORTINO DI PATATE

Ingredienti

- farina (25g)
- sale
- 4 uova
- latte (500ml)
- burro (25g)
- pangrattato (25g)
- patate (1500g)
- mozzarella (250g)
- prosciutto cotto (100g)
- noce moscata
- provola affumicata (150g)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (100g)

Come si prepara

Lessate le patate, quindi sbucciatele e schiacciatele con l'apposito schiacciapatate.

Amalgamate alle patate fredde le uova precedentemente sbattute con un pizzico di sale.

Aggiungete metà del burro, il pepe, il sale, un pizzico di noce moscata, il Parmigiano Reggiano, e la besciamella (vedi ricetta). Mescolare bene fino a quando la besciamella sarà stata perfettamente incorporata nell'impasto.

Aggiungete la dadolata di prosciutto cotto e provola, mescolate e, se è necessario, aggiungete un filo di latte per ottenere un impasto morbido ma consistente.

Imburrate una teglia dai bordi alti 3 o 4 cm, spolverizzatela di pangrattato, conservandone qualche cucchiaino.

Disponete nella teglia metà dell'impasto, copritelo con le fettine di mozzarella, quindi aggiungete l'altra metà dell'impasto.

Livellate la superficie con l'aiuto di una forchetta, poi cospargetela con fiocchetti di burro e con il pangrattato tenuto da parte.

Mettete in forno preriscaldato a 160 gradi e fate cuocere fino a quando si sarà formata una bella crosticina dorata.

Servite tiepido.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Gradimento: 4

Tabella nutrizionale

Valore energetico	201 kcal 842 kJ
-------------------	--------------------

Tags

pasqua, pasquetta, sformati, picnic, sformato, tortini, Tortino di patate, gateau, gattò napoletano

