

Pizza di patate

P

Snack

 Pronto in: 2:45 [h:mm]

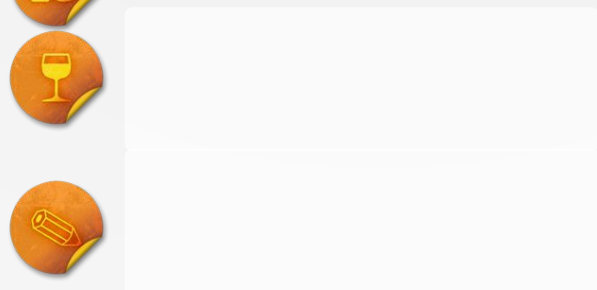
 Persone 6

 forno

 Light?  
 Sì No

 Difficolta' ★★☆☆

 Voto ★★★★★



 Cottura e/o raffreddamento 1:00

Preparazione 1:45

Ingredienti

2kg di patate

2 uova

100g di parmigiano reggiano

sale q.b.

1 scamorza

8 sottilette (minimo)

100g di prosciutto cotto/mortadella

burro

pane grattugiato

Procedimento

Sbucciare e lessare le patate per 45 minuti circa
Schiacciare le patate e mantecarle ancora calde con una noce di burro

Lasciar raffreddare per circa 30 minuti

Nel frattempo sbattere le uova

Imburrare la teglia

Affettare la scamorza

Una volta raffreddate le patate aggiungere il sale, abbondante a piacere, e il formaggio.

Mescolare il tutto

Nella teglia comporre la pizza di patate partendo dal fondo con:

uno strato di patate

uno strato di scamorza, sottilette e prosciutto cotto

uno strato di patate

cospargere tutto con il pan grattato

Infornare in forno preriscaldato a 180° per circa 60 minuti

Sfornare e far intiepidire

