

SFORMATO AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di patate a pasta bianca,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- 100 g di prosciutto cotto tritato,
- 100 g di formaggio provolone piccante,
- 1 uovo,
- 30 g di burro,
- 25 cl di latte,
- sale.

Pelate le patate e tagliatele a metà.

Lessatele in acqua e latte (in parti uguali) per 30 minuti, aggiungendo un pizzico di sale.

Passatele allo schiacciapatate dopo averle scolate.

Unite 20 g di burro ammorbidito e il parmigiano grattugiato.

Fatene un purè mescolando con un cucchiaio di legno.

Aggiungete l'uovo e salate.

Mettete metà del purè in una teglia imburata e coprite con il prosciutto e con il provolone grattugiato, lasciandone da parte tre cucchiaini.

Passate un ultimo strato di purè e livellate con una spatola.

Cuocete in forno già caldo a 180°.

Pochi minuti prima della fine cottura, spolverate lo sformato con il provolone rimasto in modo da farlo dorare.

Potete far gratinare la superficie anche sotto il grill.