

# LASAGNETTE DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di patate farinose,
- 3 uova,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 60 g di burro,
- farina,
- sale.

Cuocete a vapore le patate sbucciate, passatele allo schiacciapatate, disponete a fontana il ricavato.

Unitevi le uova sbattute, tre cucchiaini di formaggio e tanta farina quanto ne assorbe l'impasto.

Formate una palla, schiacciatela e fatene una sfoglia non troppo sottile.

Tagliatela a listarelle lunghe un dito e larghe un centimetro.

In una capace pentola portate l'acqua a sobbollire e calatevi con precauzione le fettucine di patate lasciandovele alcuni minuti.

Ritiratele con precauzione usando la paletta bucata, adagiatele su un piatto da portata caldo sul cui fondo avete distribuito a fiocchetti il burro ammorbidito e cospargetele con il restante parmigiano.

Servite subito.