
TORTINO DI PATATE E RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate a pasta gialla
- 200 g di ricotta di pecora
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 fette prosciutto cotto
- 1 mozzarella
- 2 uova
- prezzemolo
- sale
- noce moscata grattugiata
- pepe

Lessare le patate sbucciate in acqua salata.

Ridurre le patate lessate in purea, aggiungere la ricotta, il parmigiano, la mozzarella tagliata a dadini, il sale, il prezzemolo tritato, la noce moscata grattugiata, il pepe ed amalgamare gli ingredienti rendendo l'impasto omogeneo.

Ricoprire una pirofila con carta da forno e depositarvi l'impasto ottenuto a mattonella, ricoprire l'impasto con un'abbondante spolverata di parmigiano.

Mettere la pirofila in forno preriscaldato e lasciar cuocere per 20 minuti a 180 gradi.

Servire il tortino ben caldo.