

TORTINO FILANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di patate
- 2 uova
- 1 mozzarella
- 200 g di prosciutto cotto
- alcuni cucchiai latte
- 50 g di burro
- 1 pizzico noce moscata
- sale
- pepe

Lessate le patate con la buccia, sbucciatele e passatele subito al setaccio.

Mescolatele con il burro (meno una noce) i tuorli, il prosciutto tritato finemente, la noce moscata e il latte.

Aggiustate di sale e pepe.

Sbattete a neve gli albumi e incorporateli delicatamente all'impasto.

In una pirofila unta di burro mettete metà dell'impasto, ricoprite con la mozzarella affettata, versate il resto dell'impasto e mettete in forno moderato (170 gradi) per circa 30 minuti.

Sfornate il tortino di patate ben dorato in superficie e lasciatelo riposare per qualche minuto prima di servirlo.