

TORTA AL PROSCIUTTO (CON PATATE)

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di pasta sfoglia per torte salate,
- 200 g di prosciutto cotto,
- 100 g di grana grattugiato,
- 200 g di patate,
- 2 uova,
- qualche cucchiaio di latte,
- sale.

Lessate le patate, pelatele, schiacciatele con i rebbi di una forchetta e mescolatele con il prosciutto tritato, il grana grattugiato e le uova.

Se occorre, ammorbidite il composto con qualche cucchiaio di latte.

Regolate di sale ed accendete il forno a 200°C.

Foderate con un disco di pasta sfoglia una teglia rotonda, versate il composto e coprite con l'altro disco di pasta sfoglia.

Decorate a piacere.

Cuocete la torta per circa 40 minuti nel forno caldo.

Lasciatela riposare per 10 minuti prima di servire.