

TORTA DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di patate,
- 2 uova,
- 50 g di parmigiano,
- 150 g di mozzarella,
- 75 g di prosciutto cotto,
- pane grattugiato,
- sale,
- pepe.

Lessare le patate, passarle al setaccio, mettere la purea ottenuta in una scodella con le uova e il parmigiano, salare e pepare.

Disporre metà del composto in una teglia imburrata e cosparsa di pane grattugiato, quindi fare uno strato di mozzarella e prosciutto cotto, coprire con il restante impasto, cospargere di burro a fiocchetti e cuocere in forno caldo per 20'.