

TORTINO AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di prosciutto cotto,
- 250 g di fontina a fette,
- 1 kg di patate,
- 30 g di burro,
- sale.

Lessate le patate in una pentola con acqua salata.

Sbucciatele, tagliatele a rondelle.

Ungete la pirofila con il burro e mettete sul fondo lo strato di patate.

Su questo strato stendete prima delle fette di prosciutto e quindi del formaggio.

Continuate a formare strati fino ad esaurimento degli ingredienti, mettendo ogni tanto un pizzico di sale.

Disponete i fiocchetti di burro, quindi mettete la pirofila nel forno caldo (180°C).

Quando si sarà formata sulla superficie la crostina dorata ritirate il tortino dal forno e servite subito nello stesso recipiente.