



Tortino di patate - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

secondo piatto - torta salata - caciocavallo

Fare bollire le patate (non troppo: devono restare durette). Lasciarle raffreddare e tagliarle a fettine. Passarle in padella con olio, pepe e sale. Foderare una teglia imburata (o in silicone) con delle fette di prosciutto cotto e riempire con strati di patate, formaggio (io ho usato caciocavallo), prosciutto e besciamella. Cuocere in forno a 180° per una ventina di minuti. Capolgere sul piatto di portata. E' buono anche freddo



Dal forum della pdc

Postata da Pierag

In versione monoporzione e familiare

Ingredienti:

3-4 patate belle grandi

1 uovo

pecorino abbondante

sale

pepe

2 cucchiaini panna da cucina

burro per ungere (versione monoporzione)

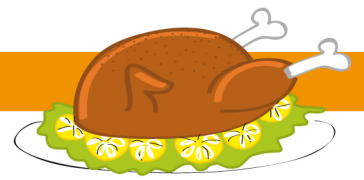
olio extravergine d'oliva q.b. (versione familiare)

100 g formaggio affumicato (versione monoporzione)

pangrattato q.b.

Procedimento:

Pelare le patate e grattugiarle in modo grossolano



Aggiungere l'uovo, il pecorino, la panna, il sale ed il pepe  
Mescolare il tutto in una ciotola

Versione monoporzione:

Imburrare e rivestire di pangrattato gli stampini monoporzione

Distribuire uno strato di patate nello stampino e adagiarle un po' di formaggio nel centro

Ricoprire con dell'altra patata

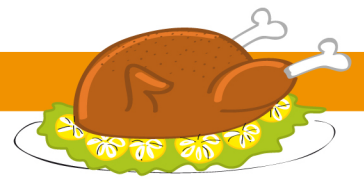
Distribuire del pangrattato in superficie ed infornare per circa 25-30 minuti fino a che si forma la crosticina.

Versione familiare:

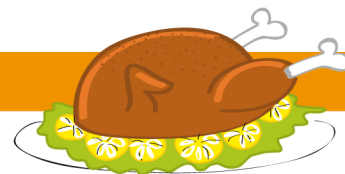
Far scaldare dell'olio in una padella e distribuire la patata

Dopo circa 15 minuti rigirare il tortino e farlo cuocere dall'altro lato.

eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it