



Pizza di patate - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

torta salata - aromi - salumi - formaggi

io vado ad occhio, non peso gli ingredienti, comunque...

lesso con tutta la buccia circa 1 Kg di patate e quando sono cotte le spello e le passo nello schiacciapatate. aggiungo quindi sale e aromi per arrostiti (un trito di spezie già pronto che si trova al supermercato, composto da salvia, rosmarino, maggiorana, ecc...)

2 uova, tanto grana grattugiato, prezzemolo tritato, poco latte, burro, e poi quello che ho in frigo: formaggio a pasta filante, o mozzarella, o scamorza, prosciutto cotto o mortadella o salame, riduco il tutto a cubetti e impasto con le patate.

ungo per bene una pirofila e cospargo il fondo di pangrattato, poi riempio con l'impasto di patate, livello bene e di nuovo olio sulla superficie e pangrattato.

cuocio in forno caldo a 200° per 1/2 ora