



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Sformato di patate



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e mezza** Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pirofila**

### **Ingredienti**

- 500 gr di patate
- 300 gr di provola
- 100 gr di prosciutto cotto in un'unica fetta
- 2 uova
- olio extravergine d'oliva
- pangrattato
- parmigiano
- prezzemolo
- sale
- pepe

## **Preparazione Sformato di patate**

### **Passo 1.**

Tagliate la provola ed il prosciutto a dadini.

### **Passo 2.**

Tagliate le patate a dadini e friggetele, quindi mettetele sulla carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso.

### **Passo 3.**

Sbattete le uova ed aggiungetevi prezzemolo tritato, parmigiano, sale e pepe.

### **Passo 4.**

Aggiungete quindi le patate, la provola ed il prosciutto.

### **Passo 5.**

Spolverizzate di pangrattato una pirofila e versatevi il composto all'interno.

### **Passo 6.**

Aggiungete del pangrattato anche sopra il composto.

### **Passo 7.**

Fate cuocere in forno per 20 minuti a 180°.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)