



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

## *Torta di patate piacentina*



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **pentola, teglia**

### **Ingredienti**

- 600 gr di patate
- 1 bicchiere di latte
- parmigiano reggiano

## **Preparazione Torta di patate piacentina**

### **Passo 1.**

Lessate la patate, quindi sbucciatele e tagliatele in fette.

### **Passo 2.**

Disponete a strati le patate seguite da delle scaglie di parmigiano.

### **Passo 3.**

Aggiungete quindi il latte.

### **Passo 4.**

Fate cuocere in forno preriscaldato a 108° per 20 minuti.

## Note

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