



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

## **Tortino al prosciutto**



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**facile** Difficoltà

**60 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentola, teglia**

### **Ingredienti**

- 1 kg di patate
- 250 gr di prosciutto
- 250 gr di fontina
- 30 g di burro
- sale
- pepe

## **Preparazione Tortino al prosciutto**

### **Passo 1.**

Lessate le patate, quindi dopo averle sbucciate, tagliatele a fette.

### **Passo 2.**

Imburrate una teglia e disponete uno strato di patate, prosciutto, formaggio e un po' di burro, sale e pepe.

### **Passo 3.**

Alternate gli strati fino a quando avrete terminato gli ingredienti.

### **Passo 4.**

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti circa.

#### **Note**

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