Patate pasticciate

scritto da Mirko Achermann | 2 Dicembre 2021
Per 6 persone

Ricetta by **Michele Rota**

Ingredienti:

- 1 lt. latte
- 120 g. sbrinz grattugiato
- 200 g. prosciutto cotto a fette da tagliare a cubetti o a cubetti
- 3 uova
- qb. Aromat
- qb Pepe
- ca 12 Patate medie

- **Tempo di preparazione: ca 1 ora**
- **Tempo di cottura: ca 1 h e 15 min**

Preparazione:

- Tagliare il prosciutto cotto a dadini

- Unire A 0.5 lt. di latte, lo sbrinz grattugiato, un po’ di pepe e Aromat, 3 uova e amalgamare bene con una frusta.

- Aggiungere 100 g. di prosciutto cotto al composto e mescolare bene.
- Affettare le patate; quelle da mettere sul fondo lasciarle un po’ più spesse.

- Ungere la teglia con un po’ di burro.

- Disporre le patate sulla teglia formando uno strato (foto) cercando di rivestire il più possibile il fondo.

- Versare uno strato del composto contenente il latte uovo ecc. cerando di tenere il prosciutto lontano dai bordi per non farlo bruciare durante la cottura.

- Aggiungere un nuovo strato di patate e poi coprire con il composto.
- Se necessario aggiungere un po’ di latte per mantenere liquido il

composto, sopratutto per gli strati finali.

- Ripetere questo procedimento fino a completamento della pirofila.

- Nell’ultimo strato aggiungere il prosciutto rimasto (ca 100 g.), le patate rimaste e il composto rimasto.

- Coprire con la cara Alu e informare a 180 gradi.

- Controllare che le patate siano morbide e a quel momento togliere la carta Alu per far dorare la superficie.

Variante: è possibile aggiungere anche carne trita al posto del prosciutto.