

“PATATE GUSTOSE”

Ciao sono Alice e faccio parte del “MITICO GRUPPO RED/UNDER 11”

La ricetta che ho scelto per la challenge culinaria contiene uno degli ingredienti che amo di più, la patata.

A casa mia lo mangiamo come piatto unico ma si può sicuramente servire come antipasto o meglio in un apericena con gli amici.

Ingredienti:

1kg circa di patate(per la pirofila che ho utilizzato io)

150/200gdi prosciutto cotto, Parmigiano o grana grattato

Formaggio a fette , Mozzarella , Pangrattato , Olio,sale



Procedimento:

Tagliate le patate a piccoli dadi e sbollentarle in acqua salata.



Mi raccomando non fatele lessare troppo altrimenti si sfaldano.

Prendere una pirofila e metterci l'olio sul fondo, fare uno strato di patate, cospargerle di formaggio grattato, aggiungere poi un pò di prosciutto cotto, mozzarella e il formaggio a fette, continuare così con gli altri strati fino a esaurimento ingredienti.

L'ultimo strato cospargerlo di pangrattato e olio.

Infornare a 200 gradi circa finchè non è bello gratinato



La ricetta è finitaE allora tutti insieme possiamo dire

ALZA BATTI SCHIACCIA ...E MANGIA!!!!!!

