

PASTEL DE PATATAS



Ingredientes Menù

1000 g Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62
q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61
Noce moscata macinata (Nuez moscada molida) - 1223

Ingredientes

al gusto sal y pimienta
3 huevos
200 g mozzarella
60 g Parmigiano Reggiano rallado
200 g jamón cocido

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Triturar la patata lista con el pasapurés, luego agregar los huevos, el jamón cocido cortado en cubitos, la mozzarella en cubos, el parmesano rallado, sal, pimienta y nuez moscada. Engrase la sartén y espolvoree uniformemente con pan rallado. Pon la mezcla en la sartén, esparciéndola uniformemente. Hornee a 180 ° C durante 40 minutos con un 20% de humedad.

Procedimiento sin gluten
