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

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)