

**PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI**

## **Sformato di patate, prosciutto cotto e mozzarella**

### **Ingredienti per 1 persona**

70 gr di patate  
15 gr di mozzarella  
15 gr prosciutto cotto  
20 gr parmigiano  
Sale  
noce moscata



### **Preparazione:**

Lessare le patate e quando sono cotte (prova forchetta) schiacciarle con lo schiaccia patate, metterle in un recipiente dove avremo già messo la mozzarella e il prosciutto cotto già tritati, l' uovo il sale e la noce moscata e amalgamare bene. Mettere tutto in una pirofila imburrata, schiacciarlo e fare un tortino cuocere in forno 180 gradi 25 minuti.

Come contorno si consigliano carote alla julienne.