



Sformato di patate

[Del 23/09/2001 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Patate](#)]

Ingredienti: 4 persone: 1 kg di patate, 3 uova, 60 gr di burro, pangrattato, 75 gr parmigiano, 200 gr di provola, 150 gr di mozzarella, (facoltativi prosciutto cotto oppure alici), sale.

Tagliare a cubetti la provola, la mozzarella, l'eventuale prosciutto o le alici; lessare le patate, pelarle, schiacciarle e ridurle in purè; mescolare al purè i tuorli delle uova, il burro fuso, sale, provola, parmigiano, mozzarella, prosciutto o alici ed amalgamare bene; aggiungere anche gli albumi montati a neve; imburrare uno stampo tondo, spolverarlo con pangrattato, versare il composto di patate, coprire con fiocchi di burro e pangrattato; passare in forno per 20 minuti a 200 gradi.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]