PASTICCIO DI PATATE E SALSICCIA

Ingredienti:

- 1 kg di patate,
- 100 g di salsiccia,
- 200 g di fontina,
- 50 g di parmigiano grattuggiato,
- 2 uova,
- 1 albume,
- sale,
- 1/4 l di panna,
- 50 g di burro,
- 20 g di pangrattato.

Fare lessare le patate sbucciate in acqua salata e poi passarle allo schiacciapatate.
Incorporarvi la salsiccia tritata, 40 g di burro, la fontina tagliata a dadini, il parmigiano grattugiato, la panna, i tuorli e gli albumi montati a neve.
Imburrare uno stampo rettangolare con i bordi alti, cospargerlo di pangrattato e versarvi il composto.
Porre il pasticcio in forno già caldo per cica 30 minuti a calore moderato.
A cottura ultimata la superficie dovrà risultare di un bel colore dorato.