TORTINO DI MAIS E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di Mais,
- 400 g di patate,
- 100 g di burro,
- 1 mozzarella,
- 1 bicchiere di latte,
- 1 uovo,
- grana grattugiato,
- sale,
- pepe.

Lessare le patate in abbondante acqua salata e tagliarle a fette.
In una pirofila, precedentemente imburrata, disporre a strati le patate, alternandole a mozzarella, mais e fiocchetti di burro fino ad esaurimento degli ingredienti.
Sbattere l'uovo con il latte ed una manciata di formaggio, salare e pepare a piacere.
Versare il composto nella pirofila; aggiungere ancora qualche tocchetto di burro ed una spolverata di grana.
Mettere in forno a 200°C per circa 20 minuti e servire caldo.