TORTINO DI PATATE E FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di patate,
- 200 g di prosciutto crudo,
- 200 g di parmigiano-reggiano grattugiato,
- 200 g di emmenthal a fette,
- 50 g di burro,
- sale.

Lessate le patate in acqua salata, poi pelarle e tagliarle a fette non troppo grosse.
Ungere la pirofila, disporvi uno strato di patate, su questo stendere il prosciutto tagliato a fette, l'emmenthal ed il parmigiano-reggiano.
Continuare a fare strati di patate, prosciutto, emmenthal e parmigiano-reggiano fino ad esaurimento degli ingredienti.
Infine disporre sopra qualche fiocchetto di burro e poi mettere nel forno a 180°C per circa 30 minuti.