

447. TORTINO DI PATATE II

Il tortino di patate fatto nel seguente modo, mi sembra che venga meglio del precedente.

Patate, grammi 500.

Burro, grattami 50.

Farina, grammi 30.

Uova, n. 2.

Parmigiano, due cucchiariate.

Latte, quanto basta.

Sale, quanto basta.

Fate una balsamella con la detta farina, con la metà del burro e il latte che occorre. Versate nella medesima le patate già cotte e passate. Lavoratele sopra al fuoco versando il burro rimanente, il sale e tanto altro latte che basti a farne una pasta non troppo morbida. Diaccia, aggiungete il resto e rosolate il composto come il precedente.