

INVOLTINI DI PATATE AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di patate
- 150 g di formaggio fontina
- 8 fettine prosciutto cotto
- 1 uovo
- 1 porro
- 3 cucchiai pangrattato
- burro
- sale
- pepe

Lessate le patate con la buccia in acqua salata.

Pelatele e passatele allo schiacciapatate facendo cadere il passato in una terrina.

Unite la fontina grattugiata, tre cucchiai di pangrattato, l'uovo, il sale e il pepe.

Sbollentate il porro in acqua salata per 5 minuti, lasciatelo raffreddare e ricavatene otto striscioline.

Allargate le fette di prosciutto cotto, distribuitevi il composto di patate e formaggio, chiudete gli involtini a pacchetto e legateli con le striscioline di porro.

Imburrate leggermente una pirofila, adagiatevi gli involtini e ponete in forno preriscaldato a 200°C per 10 minuti.

Serviteli subito.