

PINZA DI PATATE E SPECK COTTO

Ingredienti:

1 kg di patate cotte

200 g di speck cotto a dadini

30 g di farina

250 g di Trentingrana

6 uova

200 g di olio EVO

200 g di cipolla a julienne stufata

Sale e noce moscata



Preparazione:

Pelare le patate e passarle nello schiacciapatate.

Unire lo speck, le uova, il Trentingrana, la cipolla, l'olio EVO, il sale e la noce moscata.

Trasferire l'impasto in una teglia unta con olio EVO e infornare a 180° per 40 minuti.

