

## Focaccia di patate farcita



La focaccia di patate è un tortino farcito delicato ma gustoso, con prosciutto cotto e mozzarella piace molto anche ai bambini. Molto buono da consumare freddo il giorno successivo o come pasto al sacco in gite fuori porta.

Esecuzione: facile

Preparazione: 30'

Cottura: 30'

Dosi per 4 persone

Ecco come preparare la focaccia di patate farcita. Per prima cosa lessa le patate in acqua bollente con poco sale; per fare prima, meglio tagliare le patate a pezzi. Quando sono cotte sbucciale e passale nello schiacciapatate o schiacciale bene con una forchetta e raccogli la purea in una ciotola abbastanza capiente.

Aggiungi l'uovo, il parmigiano, la farina, il burro, sale e pepe quindi amalgama bene tutti gli ingredienti ottenendo un impasto omogeneo.

Fodera lo stampo con carta da forno e metti metà composto distribuendolo bene in tutta la base dello stampo. Poi aggiungi allo strato il prosciutto cotto e la mozzarella ben sgocciolata tagliata a fette o piccoli pezzetti. Quindi ricopri utilizzando l'altra metà del composto di patate.

Spolvera la focaccia di patate farcita con il parmigiano grattugiato e cuoci in forno caldo a 180° C per circa 30 minuti, o comunque fino a farle prendere colore. lascia raffreddare un po' e servi.

Se non hai una teglia da forno adeguata, comprala subito al [miglior prezzo su Amazon!](#). Puoi trovare anche mille tipi di [schiacciapatate!](#)

## **Ingredienti per uno stampo da 22 cm:**

- 600 g di patate (4 patate medie)
- 150 g di prosciutto cotto
- 250 g di mozzarella
- 1 di uovo
- 30 g di parmigiano
- 140 g circa di farina
- pepe
- sale