



SFORMATO CONTADINO DI PATATE E FORMAGGI

Ingredienti

- Patate 500g
- Burro 70g
- Formaggio fresco 150g
- Uova 1
- Latte q.b
- Sale, pepe e olio extravergine d'oliva q.b
- Pecorino grattugiato q.b
- Rosmarino (qualche rametto)

Procedimento

Lessiamo le patate per circa 30 minuti in acqua bollente salata, le tagliamo a fettine regolari e le disponiamo in una teglia oleata, aggiungiamo sopra uno strato di formaggio, burro, pecorino grattugiato e l'uovo sbattuto nel latte, creiamo altri strati e per ultimo abbondiamo con il pecorino e qualche rametto di rosmarino. Inforniamo a 200 gradi per 15-20 minuti.