

# Sformato di patate



**Autore:** Marisa

**Categoria:** Piatti Unici

**Difficoltà:** Facile

**Persone:** 4/5

**Tempo di preparazione:** 30min

**Tempo di cottura:** 40min

**Stagione:** Inverno



## Ingredienti

- 6 patate grosse
- 200 gr. prosciutto cotto a fette
- 150 gr. parmigiano a fettine sottili
- foglioline di rosmarino
- 3 cucchiaini d'olio
- sale e pepe

## Preparazione

Sbollentare le patate con la pelle, pelarle e prepararle a fettine sottili. Ungere una teglia e posizionare strati di patate, prosciutto, rosmarino, sale, pepe e aggiungere un filo d'olio. Infornare per 30 minuti a 180°C e lasciare riposare in forno per 10 minuti.