

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Formaggini
Burro

INGREDIENTI

- 4 patate farinose
- 200 g di Formaggini Parmareggio al Parmigiano Reggiano
- 150 g di taleggio
- 2 cipolle dorate grandi
- 4 uova
- 100 g di Burro Parmareggio
- sale
- pepe

DESCRIZIONE

Sbucciate le patate, tagliatele a fette sottilissime, poi riducete ogni fetta a bastoncini.

Sciogliete in una padella antiaderente metà del Burro Parmareggio, unite le patate, salatele, pepatele e rosolatele a fuoco basso per 10 minuti.

Mescolate spesso, facendo attenzione a non farle colorire.

Sbucciate le cipolle e tagliatele a fette sottilissime.

Sciogliete il Burro rimasto in una padella antiaderente, unite le cipolle e rosolatele a fuoco basso senza farle colorire.

Mescolate spesso e unite qualche cucchiaino d'acqua durante la cottura in modo che diventino trasparenti e morbide.

Schiacciate con una forchetta i Formaggini Parmareggio, uniteli alle cipolle e lasciate sul fuoco finché cominceranno a fondere.

Ponete in una teglia rotonda le cipolle e il formaggio, ricopriteli con le patate rosolate e distribuite sulla superficie del tortino il taleggio a fette.

Mettete le uova in una ciotola, salate, pepate e sbattetele leggermente; versate il composto sulla preparazione di patate e cipolle e cuocete in forno a 180°C per 15 minuti.

Servite il tortino ben caldo.