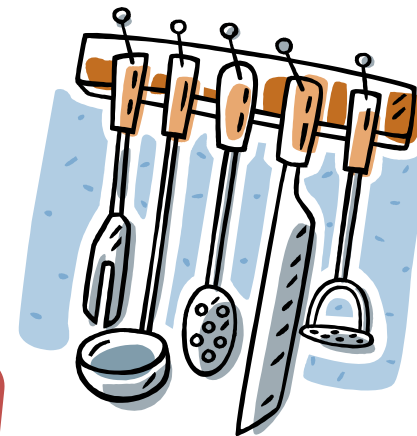




## Tortel di patate con salumi del territorio



### Ingredienti:

g. 800 patate

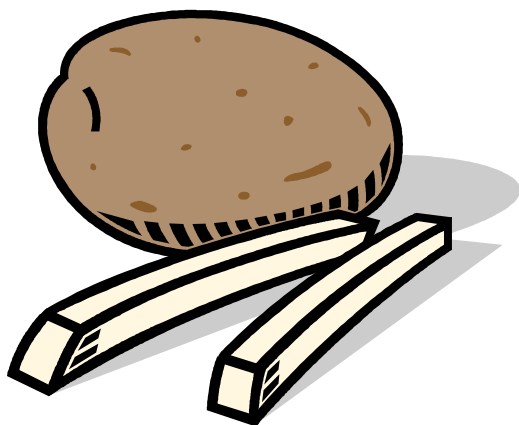
g. 100 farina bianca 00

g. 10 sale

g. 30 olio di oliva

salumi a piacere

Per 4 persone



### Preparazione:

pelare le patate, quindi grattugiarle a fiammifero fine.

Spremere molto bene per togliere l'acqua in eccesso, unire la farina ed il sale.

Oliare una tortiera in rame con l'olio, mettere l'impasto di patate, infornare a 200° per 30 minuti.

Servire con i salumi.

