



TORTINO CALDO DI BUFALA E PATATE

Ingredienti:

Per 8 persone

500 g di mozzarella di bufala

400 g di patate lesse schiacciate

200 g di tuorli d'uovo

200 g di albumi montati

100 g di Trentingrana

sale e pepe q.b.



Preparazione:



Frullare le patate lesse con la mozzarella di bufala. Aggiungere nel frullatore i tuorli d'uovo, il Trentingrana, sale e pepe. Frullare fino a quando l'impasto risulta omogeneo. Quindi incorporare a mano le chiare montate. Versare in stampini da forno e cuocere a 160° per circa 20 minuti.

