

Patate in padella prima bollite

900 gr di patate a pasta gialla
3 cucchiaini colmi di formaggio grattugiato
1 noce di burro



FACILEeBUONO

Una ricetta facile



Facciamo prima bollire le patate pelate e tagliate a tocchetti.

Aggiungiamo il formaggio grattugiato e schiacciamo il tutto con una forchetta e amalgamiamo per bene. Rosoliamo il tortino da ambo le parti in una padella antiaderente con una noce di burro.

IL SEGRETO: usando del formaggio grattugiato non è necessario aggiungere del sale.

Ecco la preparazione del tortino di patate in padella (prima bollite) con burro e formaggio, è una ricetta facile e con pochi ingredienti.

