

Timballo di Patate
(Basilicata)

Ingredienti

un chilo di patate, tre uova, 70 gr di formaggio pecorino grattugiato, 150 gr di provolone, 150 gr di salsiccia tagliata a tocchetti, 50 gr di burro, prezzemolo, due uova sode, sale

Preparazione

Lessare le patate, pelarle e passarle allo schiacciapatate, quindi mescolare la purea con il pecorino e il prezzemolo tritato. Se l'impasto fosse troppo denso aggiungere burro o un poco di latte. Indi mettere il preparato in una teglia imburata e disporre all'interno le uova sode precedentemente tagliate a rotelle, il provolone a tocchetti e la salsiccia a fettine; completare con dei fiocchetti di burro. Infornare a forno medio (180°) per circa 30 minuti prima di servire.