



Plats d'accompagnement

## **Torta di patate**

**Pour 6 personnes.**

### **Ingrédients**

2 boules de mozzarella (en tranches)

1 kilogramme de pomme de terre

50 grammes de chapelure

150 grammes de jambon de Parme

1 cuillère à soupe de beurre

1 cuillère à soupe de feuilles de thym

sel

### **Méthode de préparation**

Cuisez les pommes de terre en chemise dans de l'eau salée et faites-les refroidir. Enlevez l'épluchure et coupez-les en rondelles épaisses égales. Badigeonnez un plat à four avec le beurre. Mettez au fond une petite couche de pommes de terre. Disposez ensuite des tranches de mozzarella et une couche de jambon.

Saupoudrez de thym. Répétez cela encore une fois. Terminez avec une couche de pommes de terre. Saupoudrez enfin de chapelure et de thym et enfournez 30 minutes à 180°.

