

## **Polpettone genovese di patate e formaggio**

**TEMPO PREPARAZIONE** 10 MINUTI

**TEMPO COTTURA** 50 MINUTI

**PORZIONI** 3 PERSONE

### **INGREDIENTI**

250 ml di besciamella

1 kg di patate

100 g di fontina tagliata a tocchetti

4 uova

pane grattato

### **PREPARAZIONE**

1. Sbucciate, lavate e lessate le patate.
2. Scolatele e passatele come per fare il purè.
3. Aggiungete la besciamella, il formaggio e le uova.
4. Mescolate bene tutti gli ingredienti.
5. Foderate una teglia con carta forno oliata e ricoperta di pane grattato e versate il composto.
6. Infornate per circa 40 minuti e servite.