



Tortino Di Patate

Scritta il 15 February 2015 da Chef David



Ingredienti

- Carote: 1
- Cipolla/e: 1
- Mozzarella: 200 gr
- Pan Grattato: q.b.
- Patate: 6 medie
- Sedano: 1

Categoria

Contorni, Primi Piatti, Secondi Piatti,
Vegetariane,

Per quante persone: 4

Costo: 3.00€

Difficoltà: 3

Minuti: 40 min

La nonna faceva un gateau di patate eccezionale.

Io lo faccio spesso e a volte ho come la sensazione di avere questa ricetta nel dna. Ovviamente non arriverò mai a quel livello, lo so, perchè solo le nonne possono cucinare "da nonne", ma l'obiettivo è rendere omaggio a quella pietanza che ha colorato per molti anni i miei pasti di bambino, un po' come quando un gruppo musicale esegue la cover di un'altra band... non si tratta di farla uguale identica ma di reinterpretarla rendendo omaggio a qualcosa di profondamente ammirato.



Per prima cosa preparate un tritato fino di cipolla sedano e carote. Mettete il tutto in una insalatiera, condendo con olio e sale, e lasciate marinare per qualche minuto.



Nel frattempo fate bollire le patate.

A cottura ultimata scolatele (bene) e ricoprite le verdure, a formare un tappo. Questo farà sì che il tritato si stufi con il calore delle patate, le quali a loro volta si insaporiscono. Una sorta di scambio alla pari.



Aspettate una decina di minuti, quindi mischiate il tutto, schiacciando le patate a formare una morbida purea, la quale poi andrà spalmata sulla teglia (in questo caso ho usato la carta forno, ma non è necessario).

Dividete in due l'impasto, fate un primo strato. Qui aggiungete le fettine di mozzarella tagliate sottili, e passate un secondo strato, a coprire la mozzarella.



Ricoprite il tutto con abbondante pan grattato e fate scorrere sopra qualche filo d'olio e un pizzico di sale, per insaporire la futura crosticina.

Infornate per 15 minuti a 180 gradi e se avete tempo dedicate un pensiero alle vostre nonne, sicuramente se lo meritano!