

Tortino di zucca e patate

Il **tortino di zucca e patate** è una torta salata tipica del periodo autunnale, quando troviamo sul mercato la zucca, nel pieno del suo sapore e della sua freschezza. È ottimo gustato come secondo piatto e contorno insieme, ma anche come piatto unico.

Per la preparazione di questo **tortino di zucca e patate** preferire una zucca di forma allungata e utilizzare la parte piena (senza cavità interna con i semi). È quella vicino al picciolo. Ottima la violina, che si trova facilmente in tutta Italia, ma anche la Butternut o la napoletana.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **380Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 600 g di patate a pasta gialla
- 300 g di zucca violina o Butternut
- 1 cipolla bianca
- Sale fino
- 2 rametti di rosmarino
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Lavare le patate, pelarle e tagliarle a fette di 3-4 millimetri circa. Se la avete utilizzate una mandolina.
- Tagliare la zucca a fette di mezzo centimetro scarso. Preferire la parte senza i semi, che è piena e non ha la cavità interna. È quella che si trova vicino al picciolo. Eliminare la buccia esterna.
- Pelare la cipolla, affettarla nello spessore di 4 millimetri circa e separare i vari anelli. Metterli in un piatto e cospargerli con un pizzico di sale.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Rivestire uno stampo da 20 cm con carta da forno ben oleata e disporre metà patate.
- Unire un pizzico di sale, una macinata di pepe e metà rosmarino tritato.
- Disporre quindi metà delle cipolle ed un filo d'olio.
- Disporre la zucca e unire un pizzico di sale e una macinata di pepe.
- Disporre le restanti cipolle e un filo d'olio.
- Coprire con le restanti patate, un pizzico di sale, una macinata di pepe, il restante rosmarino tritato, un filo d'olio ed il Parmigiano grattugiato.
- Cuocere nel forno preriscaldato a 180° C per un'ora.
- Servire tiepido.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se avanza si conserva ottimamente in frigorifero fino al giorno dopo. Servirlo a temperatura ambiente o riscaldarlo nel forno al momento di gustarlo. Può anche essere congelato. Metterlo nel frigorifero la sera prima e scaldarlo al forno al momento di mangiarlo.



VARIANTE VEGAN

Per una variante vegetariana utilizzare un formaggio da grattugia senza caglio animale, come ad esempio il Verdiano. Per una variante vegan, sostituire il parmigiano con un po' di pangrattato.