

Crostata di patate al Taleggio

La **crostata di patate al Taleggio** è una torta salata a base di pasta brisè, che viene farcita di patate, latte e Taleggio, aromatizzata con erba cipollina.

La **crostata di patate al Taleggio** si può servire come secondo piatto, accompagnata da prosciutto crudo o insalata piccante, tipo la rucola. A fettine può essere anche servita come antipasto o in un buffet.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- 315Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **2 ore e ½**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per la preparazione della pasta

- 60 g di burro
- 140 g di farina di grano tenero tipo 00
- 1 uovo di gallina
- 2 cucchiaini di latte
- Sale fino

Per la preparazione del ripieno

- 350 g di patate
- 150 g di Taleggio
- 100 ml di latte intero
- 1 mazzetto di erba cipollina
- Pepe nero macinato al momento
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Spezzettare grossolanamente il burro freddo da frigo con un coltello.
- In una ciotola setacciare la farina e disporla a fontana. Unire il burro, l'uovo, il latte ed un pizzico abbondante di sale.
- Lavorare rapidamente gli ingredienti con la punta delle dita fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Avvolgerlo nella pellicola trasparente e metterlo a riposare in frigorifero per almeno 1 ora.
- Foderare una tortiera da 22 cm di diametro con un foglio di carta da forno. Se avete uno stampo apribile si può spennellare di olio e cospargere con pangrattato.
- Sulla spianatoia ben infarinata stendere con un matterello la pasta nello spessore di 3-4 mm, di forma rotonda, un paio di centimetri più grande della tortiera, in modo che quando la si porrà al suo interno si formi un po' di bordo.
- Mettere la pasta stesa all'interno della tortiera e punzecchiarla con una forchetta. Coprirla con un foglio di carta da forno tagliato di misura e riempirlo di legumi secchi (che poi andranno gettati o riutilizzati soltanto per altre cotture come questa).
- Cuocere per 15" nel forno preriscaldato a 200°C, quindi togliere i legumi, la carta da forno e cuocere per altri 5 minuti scoperto.
- Nel frattempo lavare le patate, spellarle, affettarle nello spessore di 3 millimetri e lessarle per 5 minuti in acqua bollente salata. Scolarle.
- Tagliare a piccoli cubetti il Taleggio e metterli in una ciotola assieme al latte, all'erba cipollina tagliuzzata con le forbici ed un'abbondante macinata di pepe. Amalgamare il tutto.
- Quando la base di pasta sarà cotta, cospargere il fondo con le fettine di patate, un pizzico di sale, unire il composto di panna e Taleggio, quindi un altro strato di patate, sale e terminare con il restante composto. Cospargere quindi con il Parmigiano grattugiato.
- Infornare e cuocere per altri 15 minuti, proseguendo di poco la cottura se fosse necessario per far abbrustolire un po' in superficie.
- Servire sia calda, sia tiepida.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare dei formaggi con caglio vegetale ammessi nella dieta vegetariana. Il Taleggio e il Parmigiano utilizzano infatti caglio animale.