

# Torta salata patate e formaggio di Malga

La **torta salata patate e formaggio di Malga** è una torta salata con la pasta sfoglia il cui ripieno è a base di patate e formaggio di Malga, nel mio caso acquistato negli alpeggi trentini. Poichè si trova difficilmente al di fuori della zona di produzione, è possibile sostituirlo con del Gruyere o la Fontina.

La **torta salata patate e formaggio di Malga** è ottima tiepida e si conserva in frigorifero per 1-2 giorni. Gustarla a temperatura ambiente o riscaldarla brevemente nel forno.

## INFORMAZIONI

- **8** persone
- **270Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**

## INGREDIENTI

- 600 g di patate a pasta gialla
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 4 spicchi di aglio
- Sale
- 1 rametto di rosmarino
- 100 g di formaggio di Malga o Gruyere
- 250 g di Pasta sfoglia
- 200 ml di latte
- 2 uova di gallina
- Pepe nero macinato al momento
- Noce moscata

## PREPARAZIONE

- Lavare le patate, spellarle e tagliarle a piccoli cubetti di massimo un centimetro di lato. Metterle in una ciotola con acqua molto fredda e sciacquarle bene. Scolarle e tamponarle con uno strofinaccio pulito.
- Mettere in una capace padella l'olio, gli spicchi d'aglio spellati e portarla sul fuoco.
- Far dorare l'aglio a fiamma vivace, quindi unire le patate.
- Cospargere con un pizzico di sale e mescolare bene con un cucchiaio di legno, oppure saltarle nella padella.
- Unire il rosmarino e cuocere a fiamma media per 15 minuti circa, fintanto che non sono cotte, ma senza spappolarsi. Girare con una paletta o saltarle di tanto in tanto affinché cuociano uniformemente.
- Nel frattempo tagliare il formaggio a piccoli cubetti, lasciandone da parte un piccolo pezzetto da grattugiare. Servirà per decorare in superficie.
- Foderare una teglia di 26 cm di diametro con carta da forno e mettervi la pasta sfoglia, ben stesa.
- Bucherellare il fondo con i denti di una forchetta.
- Quando le patate sono pronte eliminare l'aglio e il rosmarino e disporle sul fondo della pasta sfoglia distribuendole uniformemente.
- Distribuire quindi i cubetti di formaggio.
- Mescolare in una ciotola il latte con le uova, un pizzico di sale, una macinata di pepe e una grattugiata abbondante di noce moscata.
- Versare la crema dentro la tortiera coprendo uniformemente il ripieno.
- Cospargere con il formaggio grattugiato e ripiegare i bordi della pasta sfoglia verso l'interno.
- Infornare per 25 minuti a 180° C, prolungando di poco la cottura se l'aspetto non dovesse risultare ben dorato.
- Servire tiepida.

## CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Insalata, insalatina, rucola

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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



### VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare un formaggio vegetariano al posto del formaggio di Malga (che in genere contiene caglio animale) o del Gruyere.