

Tortino di patate e broccoli

Il **tortino di patate e broccoli** è un tortino salato molto semplice da preparare, in cui i broccoli cuociono al forno racchiusi da uno strato di patate. Semplice da preparare, può essere anche un ricco contorno da servire con piatti a base di carne, di formaggio o di uova.

Il **tortino di patate e broccoli** si conserva ottimamente per un giorno in frigorifero. Prima di gustarlo riscaldarlo nel forno a 200° C per una decina di minuti.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **295Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 250 g di broccoli
- 300 g di patate
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Pulire i broccoli selezionando le sole cimette, separandole in modo che siano piuttosto piccole.
- Lavare le patate, pelarle e affettarle nello spessore di un paio di millimetri al massimo. Se avete una mandolina è l'ideale perchè vengono molto sottili e uniformi.
- Ungere la pirofila con olio, quindi disporre sul fondo uno strato di patate. Unire un pizzico di sale, una grattugiata di pepe e disporre uno strato di broccoli. Salare, unire un filo d'olio ben cosparso e una manciata di parmigiano. Disporre quindi sopra i broccoli un altro strato di patate. Salare, pepare, unire un filo d'olio e altro Parmigiano.
- Coprire con la carta stagnola e infornare a 200° C per 35 minuti.
- Eliminare la stagnola e proseguire la cottura per altri 10 minuti o poco più. Deve dorare bene in superficie e gratinare.
- Sfornare e attendere 5 minuti prima di servire.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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



VARIANTE VEGAN

Al posto del Parmigiano utilizzare del pangrattato per spolverizzare in superficie.