

Tortino di patate alle erbe

Il **tortino di patate alle erbe** è uno squisito tortino da preparare al forno in cui le erbe aromatiche danno alle patate sapore e profumo. Nella ricetta vengono indicate salvia e rosmarino, ma potete osare con le erbe aromatiche che più vi piacciono fino a trovare la vostra miscela preferita.

Il **tortino di patate alle erbe** è ottimo preparato con patate di qualsiasi tipo, ma è perfetto con patate a pasta gialla, meglio se di forma allungata, così verranno delle fettine più compatte, che rendono il tortino più gradevole.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 330Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 2 rametti di rosmarino
- 4 foglie di salvia
- 60 g di burro
- 1 kg di patate a pasta gialla
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle assieme alla salvia piuttosto finemente. Utilizzare un grosso coltello da cucina, oppure la mezzaluna.
- Fondere il burro in un pentolino a fuoco dolce.
- Ritirarlo ed unire un cucchiaio di trito, mescolare bene con una frusta e coprirlo.
- Lavare le patate, sbuciarle e affettarle finemente.
- Rivestire uno stampo da 24 cm con carta da forno, imburrarla e disporre uno strato di patate. Unire un pizzico di sale, una macinata di pepe, irrorare con un po' di burro fuso e una spolverizzata di Parmigiano.
- Continuare fino ad esaurire gli ingredienti, terminando con sale, pepe, burro e Parmigiano.
- Coprire con l'alluminio e cuocere nel forno preriscaldato a 200° C per 1 ora.
- Togliere l'alluminio e cuocere per un'altra mezz'ora, proseguendo se non dovesse essere ancora ben dorato e rosolato.
- Servire tiepido.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

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. In tal caso ripassarlo nel forno al momento di mangiarlo.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.