

# Tortino patate, mortadella e Parmigiano

Il **tortino patate, mortadella e Parmigiano** è uno squisito tortino da preparare al forno in cui la crema di latte, le erbe aromatiche e la mortadella danno alle patate sapore e profumo.

Il **tortino patate, mortadella e Parmigiano** 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
- **350Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 100 g di mortadella affettata
- 500 g di patate a pasta gialla
- 1 rametto di rosmarino
- 50 g di Parmigiano Reggiano
- 200 ml di latte fresco intero
- 10 g di farina di grano tenero tipo 00
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- Noce moscata
- Burro
- 10 g di Parmigiano Reggiano per la gratinatura

## PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 200°.
- Pulire le fette di mortadella eliminando il filo esterno.
- Lavare le patate, sbucciarle e tagliarle a fettine molto sottili, un paio di millimetri al massimo. Se la avete, usate una mandolina che permette di avere spessore uniforme.
- Lavare il rosmarino, togliere le foglie, lavarle, tamponarle con carta da cucina e tritarle finemente. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- In un pentolino antiaderente mettere il Parmigiano e versare il latte caldo poco alla volta, mescolando con una frusta, in modo da ottenere un composto omogeneo.
- Mettere il pentolino sul fuoco a fiamma bassa, unire quindi la farina, un pizzico di sale, una macinata di pepe e una grattugiata di noce moscata.
- Lasciar sobbollire per qualche istante, quindi spegnere il fuoco.
- Foderare uno stampo tondo di 20-22 cm di diametro con carta da forno ben imburata.
- Distribuire sul fondo uno strato di patate, condirlo con un terzo della salsa al Parmigiano e un pizzico di rosmarino tritato, cospargere con metà della mortadella ben stesa.
- Coprire con un altro strato di patate, salsa al Parmigiano, rosmarino e un nuovo strato di mortadella.
- Terminare con le patate rimaste, il restante composto di latte e il rosmarino.
- Unire il Parmigiano per la gratinatura e qualche fiocchetto di burro.
- Coprire la pirofila con carta stagnola.
- Cuocere nel forno preriscaldato per 40 minuti, quindi rimuovere la stagnola e cuocere per altri 20 minuti.
- Prolungare di qualche minuto la cottura se la superficie non risulta ben dorata.
- Lasciare intiepidire, mettere il tortino su un piatto da portata e servire.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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

