

# Torta di patate alla greca

La **torta di patate alla greca** è un tortino salato a base di patate, formaggio feta, yogurt greco e semi di finocchio pestati. E' un secondo piatto da servire assieme ad insalata verde, tipo rucola, ma può essere anche un antipasto tagliata a fettine sottili, oppure accompagna bene un aperitivo, tagliata a quadrotti.

La **torta di patate alla greca** si conserva ottimamente per un giorno in frigorifero, basta scaldarla brevemente nel forno per essere gustata tiepida.

## INFORMAZIONI

- 6 persone
- **250Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



## INGREDIENTI

- 1 cucchiaio di semi di finocchio selvatico
- 200 g di Feta
- 150 g di yogurt greco
- 1 uovo di gallina
- 600 g di patate
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Prendere uno stampo di 22-24 centimetri di diametro. Tagliare un foglio di carta da forno che possa abbondantemente ricoprirlo. Bagnarlo, strizzarlo e disporlo nello stampo, coprendo anche le pareti. Togliere le eccedenze che fuoriescono dallo stampo.
- Ungerlo con un filo d'olio e spennellarlo bene.
- Pestare i semi di finocchio nel mortaio fino a polverizzarli bene.
- In una terrina sbriciolare accuratamente la feta, lavorandola con una forchetta. Unire lo yogurt greco ed amalgamarlo. Unire i semi di finocchio pestati, l'uovo sbattuto e mescolare.
- Lavare le patate sotto acqua corrente, pelarle ed affettarle nello spessore di un paio di millimetri.
- Foderare il fondo dello stampo con uno strato uniforme di patate. Unire un filo d'olio, cospargere con un pizzico di sale, una macinata di pepe e metà del composto di feta e yogurt.
- Coprire con un altro strato di patate, l'olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e altro composto di feta e yogurt, tenendone da parte solo un paio di cucchiari.
- Coprire con le patate rimaste, l'olio, il sale, pepe e cospargere con il rimanente composto di feta.
- Coprire lo stampo con l'alluminio ed infornare per 30 minuti nel forno preriscaldato a 200° C.
- Togliere l'alluminio e continuare la cottura per altri 20 minuti, proseguendo di poco se servisse a rosolare in superficie.
- Servire tiepida.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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