

# Tortini di patate, cotto e formaggi

I **tortini di patate, cotto e formaggi** sono piccoli tortini light monoporzione in cui sottili fettine di patate cuociono assieme al prosciutto, insaporendosi con Gruyere e Fontina. Sono ottimi come secondo piatto, serviti assieme a un contorno di verdure oppure piselli in padella.

I **tortini di patate, cotto e formaggi** si conservano ottimamente per un giorno in frigorifero. Scaldarli nel forno a 200° C per una decina di minuti per farli scaldare, meglio se coperti con alluminio per non farli bruciare in superficie.

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- **250Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 500 g di patate
- 80 g di Fontina
- Burro per le pirofiline monoporzione
- Sale
- 160 g di prosciutto cotto
- Noce moscata
- 20 g di Gruyere grattugiato
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Lavare le patate, pelarle e affettarle nello spessore di 2-3 millimetri. L'ideale è avere una mandolina per tagliarle velocemente e con spessore regolare.
- Grattugiare la fontina grossolanamente.
- Imburrare le pirofiline monoporzione e riempirle una per una.
- Disporre uno strato di patate, una leggera spolverizzata di sale, un po' fontina, qualche pezzettino di prosciutto cotto. Ripetere gli strati e terminare con le patate, una spolverizzata di sale, una grattugiata di noce moscata, una spolverizzata di Gruyere e una generosa macinata di pepe.
- Preparare in questo modo tutte le pirofiline, quindi coprirle con la carta stagnola.
- Infornarle nel forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti, quindi togliere la stagnola e cuocere per altri 15 minuti.
- Per verificare la corretta cottura pungere un tortino con uno spiedo, che deve entrare morbidamente. La superficie deve inoltre essere ben dorata.
- Lasciar intiepidire una decina di minuti prima di servire.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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

