

Tortini di patate al formaggio

I **tortini di patate al formaggio** sono piccoli tortini salati preparati con sfogliette di patate, rosmarino e formaggio tipo fontina o Gruyere. Sono ottimi anche con la provola affumicata o un misto a piacere.

I **tortini di patate al formaggio** si possono servire come antipasto, oppure come secondo piatto, accompagnati da insalata tipo rucola o valeriana. Possono essere anche un ricco contorno che si accosta bene alla carne.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 320Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 800 g di patate a pasta bianca o gialla
- 2 rametti di rosmarino
- 100 g di Fontina o Gruyere
- Burro
- Pane grattugiato
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Lavare le patate, sbuciarle ed affettarle finemente. Metterle in una ciotola piena di acqua ghiacciata.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle con la mezzaluna su un tagliere.
- Grattugiare grossolanamente il formaggio.
- Scolare le patate ed asciugarle con uno strofinaccio pulito.
- Imburrare 8 pirottini di alluminio, cospargerli con pangrattato e soffiare via le eccedenze.
- Riempire i pirottini mettendo un pizzico di rosmarino tritato, uno strato di patate, sale, pepe e mettere un po' di formaggio. Sistemare un altro strato di patate e continuare ad alternare gli ingredienti fino a riempire i pirottini fino all'orlo.
- Cospargere tutti i pirottini con il Parmigiano grattugiato e coprirli con l'alluminio.
- Infornarli dentro una teglia nel forno preriscaldato a 180° C per 40 minuti.
- Trascorso il tempo indicato togliere la stagnola e infornare a 200° C per altri 20 minuti, fintanto che non avranno assunto un bell'aspetto dorato.
- Far raffreddare e sformare rompendo l'alluminio.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Questi tortini sono ottimi anche il giorno dopo, appena scaldati nel forno a 200°C per una decina di minuti. Si possono anche congelare.



VARIANTE VEGETARIANA

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