

Tortini di patate, uova e formaggio

I **tortini di patate, uova e formaggio** sono torrette di patate e Gruyère su cui viene servito un uovo al tegamino. E' un secondo piatto molto semplice, ma completo e saporito.

I **tortini di patate, uova e formaggio** si servono accompagnati da fette di buon pane casereccio, tipo Toscano o Altamura, ottime per accompagnare il rosso d'uovo. Si gustano al momento, appena preparati.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **415Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 400 g di patate
- 60 g di Gruyère
- 2 rametti di rosmarino
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento
- 2 uova di gallina
- Sale

PREPARAZIONE

- Lavare le patate, pelarle e affettarle nello spessore di 2-3 millimetri.
- Grattugiare il Gruyère con una grattugia a fori larghi.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Ungere una pirofila con l'olio, disporre uno strato di patate, un po' di Gruyère, una macinata di pepe, un pizzico di rosmarino tritato, alternando gli ingredienti fino ad esaurirli. Terminare con il Gruyère.
- Preriscaldare il forno a 200° C e cuocere le patate per 30 minuti circa, accendendo negli ultimi minuti il grill per far abbrustolire in superficie.
- Sforzare e dividere il tortino nei piatti da porzione.
- Scaldare un padellino antiaderente con un filo d'olio, ben cosparso con un pennello.
- Rompere un uovo nella padella e farlo soffriggere a fiamma bassa qualche istante.
- Unire un pizzico di sale, una macinata di pepe e portare a fine cottura, secondo la consistenza preferita. Ogni tanto con un cucchiaino prelevare un po' d'olio dal fondo e portarlo sul tuorlo, affinché cuocia in superficie e prenda sapore.
- Portare con una paletta l'uovo su una porzione di tortino di patate e proseguire la cottura delle altre uova.
- Servire con pane fresco.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

