

# Tortini speck e patate

I **tortini speck e patate** sono dei piccoli tortini di patate, mozzarella, speck e Parmigiano aromatizzati con il pepe, cotti in stampini monoporzione da sufflè.

I **tortini speck e patate** si servono solitamente come secondo piatto, accompagnati da insalata tipo rucola o valeriana. Possono essere anche un ricco contorno che si accosta bene alla carne.

## INFORMAZIONI

- 6 persone
- 355Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 400 g di mozzarella fiordilatte
- 800 g di patate
- 100 g di speck
- Burro per gli stampini
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

## PREPARAZIONE

- Scolare la mozzarella, tagliarla a cubetti e metterla ad asciugare su carta da cucina. Deve perdere liquido.
- Lavare le patate, pelarle e affettarle nello spessore di 2-3 millimetri.
- Sgrassare bene lo speck e tagliarlo a strisciole larghe 7-8 millimetri e lunghe 3-4 centimetri.
- Prendere uno stampo da sufflè da porzione per ogni commensale e ungerli con il burro. Di solito hanno 7-8 cm di diametro e sono in porcellana bianca.
- Sistemare sul fondo uno strato di patate, unire un pizzico di sale, una macinata di pepe, un pochino di mozzarella, qualche strisciolina di speck e una spolverizzata di Parmigiano.
- Continuare alternando gli strati fino a riempire tutti gli stampini.
- Mettere tutti gli stampini in una teglia, coprire con la stagnola e infornare nel forno preriscaldato a 200° C per 40 minuti.
- Trascorso il tempo indicato togliere la stagnola e cuocere per un'altra decina di minuti, fintanto che la superficie non si è ben dorata.
- Sforzare, coprire e lasciar riposare per almeno una decina di minuti prima di servirli.

## STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, aprile, maggio, ottobre, novembre, dicembre

## AUTORE

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

### I consigli di Barbara

I **tortini speck e patate** si possono preparare in anticipo. Lasciarli a temperatura ambiente fino al momento di cuocerli nel forno (massimo 4-5 ore). Cotti si conservano invece per un giorno in frigorifero. Scaldarli bene prima di consumarli.

