

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.
- Sfornare, 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.

