

Tortino di patate alle erbe

Il **tortino di patate alle erbe** è uno squisito tortino da preparare al forno in cui le erbe aromatiche danno alle patate sapore e profumo. Nella ricetta vengono indicate salvia e rosmarino, ma potete osare con le erbe aromatiche che più vi piacciono fino a trovare la vostra miscela preferita.

Il **tortino di patate alle erbe** è ottimo preparato con patate di qualsiasi tipo, ma è perfetto con patate a pasta gialla, meglio se di forma allungata, così verranno delle fettine più compatte, che rendono il tortino più gradevole.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 330Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 2 rametti di rosmarino
- 4 foglie di salvia
- 60 g di burro
- 1 kg di patate a pasta gialla
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle assieme alla salvia con la mezzaluna su un tagliere piuttosto finemente.
- Fondere il burro in un pentolino a fuoco dolce. Ritirarlo ed unire un cucchiaino di trito. Mescolare bene con una frusta, coprire con la pellicola trasparente.
- Lavare le patate, sbuciarle ed affettarle finemente.
- Rivestire uno stampo da 24 cm con carta da forno, imburrarla e disporre uno strato di patate. Unire un pizzico di sale, una macinata di pepe, irrorare con un po' di burro fuso e una spolverizzata di Parmigiano.
- Continuare fino ad esaurire gli ingredienti, terminando con sale, pepe, burro e Parmigiano.
- Coprire con l'alluminio e cuocere nel forno preriscaldato a 200° C per 1 ora.
- Togliere l'alluminio e cuocere per un'altra mezz'ora, proseguendo se non dovesse essere ancora ben dorato e rosolato.
- Servire tiepido.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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



VARIANTE VEGETARIANA

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

I consigli di Barbara

Se avanza si conserva ottimamente in frigorifero fino al giorno dopo. Servirlo a temperatura ambiente o riscaldarlo nel forno al momento di gustarlo. Può anche essere congelato. In tal caso ripassarlo nel forno al momento di mangiarlo.