

Tortino di patate ai formaggi

Il **tortino di patate ai formaggi** è uno squisito tortino da preparare al forno in cui i formaggi e le erbe aromatiche danno alle patate sapore e profumo. In ricetta io vi suggerisco l'utilizzo di Asiago e Gruyere, ma si possono utilizzare formaggi a piacere, purchè siano semistagionati.

Il **tortino di patate ai formaggi** 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
- 370Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 3 rametti di rosmarino
- 6 foglie di salvia
- 80 g di Asiago
- 80 g di Gruyere
- Noce moscata
- 1 kg di patate a pasta gialla
- Burro per lo stampo
- Sale fino
- 150 ml di latte

PREPARAZIONE

- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle assieme alla salvia con la mezzaluna su un tagliere piuttosto finemente.
- Grattugiare i formaggi e mescolarli in una ciotola assieme ad un'abbondante grattugiata di noce moscata.
- Lavare le patate, sbuciarle ed affettarle finemente.
- Rivestire uno stampo da 24-26 cm con carta da forno ben imburata e disporre uno strato di patate. Unire un pizzico di sale, una manciata di formaggio grattugiato, un pizzico abbondante di erbe tritate.
- Continuare fino ad esaurire gli ingredienti, terminando con formaggio ed erbe tritate.
- Versare il latte a filo, poco per volta.
- Coprire con l'alluminio e cuocere nel forno preriscaldato a 200° C per 1 ora.
- Togliere l'alluminio e cuocere per altri 10-15 minuti accendendo il grill verso la fine della cottura se dovesse essere necessario a rosolare in superficie.
- Lasciare intiepidire, metterlo su un piatto da portata e servire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

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.

