

Tortino di patate formaggio e cipolle

Il **tortino di patate formaggio e cipolle** è una torta salata a base di fettine di patate che cuociono in forno assieme a latte, formaggio e cipolle stufate. Un secondo piatto ricco e completo, adatto anche ad essere servito come antipasto, tagliato a fettine e servito assieme a rucola o songino.

Il **tortino di patate formaggio e cipolle** è ottimo anche il giorno dopo, appena scaldato nel forno a 200°C per una decina di minuti. Si può anche congelare.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 400Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 4 cipolle bionde
- 100 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- Timo
- Origano
- Maggiorana
- 2 rametti di rosmarino
- 6 foglie di salvia
- 80 g di Gruyere
- 40 g di pecorino romano
- Noce moscata
- 1 kg di patate a pasta gialla
- Burro
- 150 ml di latte

PREPARAZIONE

- Pulire le cipolle togliendo le estremità e lo strato esterno di consistenza cartacea. Tagliarle quindi a metà, di nuovo a metà e quindi ricavare degli spicchi.
- Scaldare il brodo.
- In una padella mettere l'olio, le cipolle, portarla sul fuoco e lasciarle dorare a fiamma vivace.
- Aggiungere il brodo, un pizzico di sale, una macinata di pepe, timo, origano e maggiorana e far cuocere 10 minuti coperto a fiamma media. Girare di tanto in tanto ed aggiungere altro brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.
- Trascorso il tempo indicato scoperciare, alzare la fiamma e cuocere per qualche minuto mescolando in modo che le cipolle d'oro e si insaporiscano. Spegnerle, coprire e tenere da parte.
- 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 e affettarle nello spessore di 2-3 millimetri.
- Rivestire uno stampo da 22-24 cm con carta da forno ben imburata e disporre uno strato di patate, un pizzico di sale e uno di erbe tritate. Unire uno strato di cipolle e una manciata di formaggio grattugiato.
- Continuare fino ad esaurire gli ingredienti, terminando lo strato di patate.
- Spingere con il palmo delle mani per compattare il tortino, quindi versare il latte a filo, poco per volta, colandolo delicatamente.
- Unire un pizzico di sale, il formaggio rimasto e un pizzico di erbe tritate. Unire quindi il formaggio restante.
- 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.