

Tortino di patate, mortadella e olive

Il **tortino di patate, mortadella e olive** è una torta al forno nata per riciclare patate lessate o cotte al vapore del giorno prima. Si insaporiscono con un composto di uova e panna e si alternano a strati di mortadella e olive. E' veramente delizioso.

Il **tortino di patate, mortadella e olive** nasce come torta salata per 4 persone, da gustare come secondo piatto. Le porzioni sono quindi piuttosto abbondanti. Se la volete fare per più persone, non aumentate troppo gli strati, ma scegliete uno stampo più grande di quello indicato.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **430Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 800 g di patate
- 2 uova di gallina
- 150 ml di panna fresca
- Noce moscata
- Sale
- 2 rametti di rosmarino
- 50 g di olive nere
- 50 g di olive verdi
- 10 g di burro
- Pepe nero macinato al momento
- 100 g di mortadella
- Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Lavare le patate e cuocerle a vapore per 35 minuti, oppure lessarle per 30 minuti in abbondante acqua salata. Se avete patate avanzate dal giorno prima ancora meglio!
- Sbucciarle e lasciarle da parte a raffreddare.
- Sbattere le uova in una ciotola fino a quando non avranno perso vischiosità, unire la panna e mescolare bene. Aggiungere quindi una grattugiata di noce moscata e un pizzico di sale.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle con la mezzaluna su un tagliere.
- Snocciolare le olive e tagliarle a metà.
- Procurarsi uno stampo apribile di 22-24 cm di diametro. Foderarlo con un foglio di carta da forno inumidito (così diventa più malleabile) e spennellarlo bene con il burro fuso.
- Affettare le patate nello spessore di un centimetro circa.
- Passare le fette di patate nel composto di uova e formare uno strato nello stampo.
- Unire un pizzico di sale, una macinata di pepe e una spolverizzata di rosmarino tritato.
- Cospargere con un terzo delle olive, quindi coprire con metà della mortadella.
- Disporre un altro strato di patate bagnate nel composto di uova, sale, pepe, rosmarino, olive e la restante mortadella.
- Terminare con patate bagnate nell'uovo e colare, spargendolo uniformemente, il restante composto d'uovo. Forare con la lama di un coltello appuntita fra una fetta di patata e l'altra per far scendere meglio il composto.
- Unire un pizzico di sale, una macinata di pepe e una spolverizzata di rosmarino.
- Unire le restanti olive, infilandole nello spazio fra una fetta di patata e l'altra.
- Cospargere con il Parmigiano grattugiato.
- Coprire con alluminio ed infornare a 200°C per 30 minuti.
- Togliere l'alluminio e proseguire al cottura per altri 20 minuti, accendendo il grill verso la fine se non si fosse dorato a sufficienza.
- Servire tiepido.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Questo tortino è ottimo anche il giorno dopo, brevemente scaldato nel forno. Si può anche congelare, già cotto e porzionato.