

# Tortino di patate al rosmarino

Il **tortino di patate al rosmarino** è una torta salata a base di fettine di patate, rosmarino e una crema di formaggio preparata con latte, panna, Parmigiano Reggiano e noce moscata. Un secondo piatto ricco e completo, adatto anche ad essere servito come antipasto, tagliato a fettine.

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

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **415Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 1 rametto di rosmarino
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 100 ml di latte
- 100 ml di panna fresca
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- Noce moscata
- 600 g di patate
- 20 g di burro

## PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 200°C.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle molto finemente. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere in una ciotola il Parmigiano Reggiano grattugiato ed aggiungere il latte caldo (non bollente) poco per volta, fino a stemperarlo.
- Unire la panna, anch'essa poco per volta.
- Unire un pizzico di sale, una macinata di pepe, un cucchiaino di rosmarino tritato ed una grattugiata di noce moscata.
- Lavare le patate sotto acqua fredda corrente, pelarle ed affettarle nello spessore di 2 millimetri circa.
- Imburrare uno stampo tondo da 20 cm di diametro, distribuirvi uno strato uniforme di patate, un pizzico di sale e cospargere con un pochino di crema preparata.
- Alternare gli ingredienti fino ad esaurirli, quindi cospargere con uno strato di Parmigiano e qualche fiocchetto di burro.
- Coprire con la stagnola ed infornare per 45 minuti.
- Accendere il grill, scoperchiare e proseguire la cottura fintanto che la superficie sarà bella dorata. Forare con un lungo stecchino per controllare la cottura. La consistenza deve essere morbida.
- Lasciare intiepidire prima di servire.

## 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.