

SECONDI PIATTI

## Pastel de papas

LUOGO: [Sud America](#) / [Argentina](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate i piatti unici, rustici e gustosi il **pastel de papas** è proprio quello che fa per voi. Si tratta di una preparazione facile che di certo sarà apprezzata da chi ama i piatti sostanziosi. Un confort food perfetto per una cena invernale dove le patate sostituiscono la pasta. Se avete tanti amici a cena, potrete farla anche in un'unica teglia grande e poi tagliarla a fette. Una variante di questo piatto molto interessante è la [torta del pastore](#), provate anche questa!

### INGREDIENTI

PATATE lessate - 1 kg  
CARNE MACINATA DI MANZO 400 gr  
UOVA 2  
FORMAGGIO da grattugiare - 50 gr  
PREZZEMOLO  
SALE  
CIPOLLE 1  
POMODORI 2  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PEPERONI VERDI 1  
PEPE NERO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½  
bicchieri  
PANGRATTATO

# PREPARAZIONE

**1** Per fare il pastel de papas, tritate finemente la cipolla.



**2** Rosolatela nell'olio, poi aggiungetevi la polpa dei pomodori a pezzetti, salate e cospargete di pepe.



**3** Fate cuocere per una decina di minuti, quindi unitevi la carne e cuocetela, rimestandola, finché non abbia cambiato colore.



- 4 Setacciate le patate, mescolate la purea ottenuta alle uova, aggiungetevi il prezzemolo tritato ed il formaggio grattugiato.





**5** Ungete la teglia, spolverizzatela di pangrattato e copritela con metà della purea di patate.



**6** Sistemate su questo primo strato di patate la carne tritata e coprite con un secondo strato di patate.



**7** Livellate la superficie della torta con la mano unta d'olio e cospargetevi il pangrattato.





**8** Mettetela, infine, in forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti.

## CONSIGLIO

**Posso surgelare una porzione avanzata?**

Sì tranquillamente!

**Come potrei renderlo filante?**

Puoi aggiungere della provola secca a pezzi.