

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Torta di patate Dzukian

LUOGO: Europa / Lituania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PATATE 600 gr

CAVOLO VERZA 12 foglie

SALE

PREPARAZIONE

- 1 La **Torta di patate Dzukian** è un piatto lituano molto conosciuto e famoso lì, ma è talmente saporito che abbiamo voluto farlo e quindi vista l'ottima riuscita abbiamo voluto riproporvelo. Si tratta più che di una torta, di un involtino che può essere servito sia caldo che freddo. È decisamente molto semplice da fare e può essere sicuramente annoverato tra i piatti poveri tradizionali di questa terra, ma benché non sia una portata elegante il suo risultato è decisamente gustoso e goloso. Provate questa ricetta e se vi dovessero piacere tanto questo genere di pietanze, vi consigliamo di realizzare gli [involcini alla vietnamita](#):

buonissimi!

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta della torta di patate Dzukian, per prima cosa è necessario tritare le patate sbucciate, scolare una piccola quantità d'acqua, magari strizzandole in un canovaccio pulito.

Aggiungere del sale.

Mettere il preparato in una foglia di cavolo, lessata precedentemente e mettere in forno a 180°. Cuocere per 15 minuti. Viene solitamente servito senza salse.

CONSIGLIO

Posso prepararle in precedenza?

Puoi fare tutti i fagottini, lasciarli in frigorifero e poi cuocerli quando ti serviranno.

Potrei aggiungere dei pezzi di formaggio?

Certo, ci sembra un'ottima idea :D

Mi sono avanzate delle foglie di verza, cosa potrei farci?

Potresti fare un ottimo gratin di [verza e zucca](#)!