

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 [involentini 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](#)!