

TORTE SALATE

Torta di patate Eleonora

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA SFOGLIA

200 g di farina 00
5 cucchiai d'olio
100 g d'acqua (circa)
5-6 g di sale.

PER IL RIPIENO

1 kg di patate
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 mazzo di basilico
1 dado (o 1 misurino di dado vegetale)
parmigiano grattugiato (a piacere)
olio
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Impastare la farina con l'olio, l'acqua ed il sale, formare una palla con l'impasto e tenere da parte.





- 3 Sbucciare le patate, tagliarle a fettine sottili (2-3 millimetri), metterle in uno scolapasta, salarle via via che le disponete, mescolare per distribuire bene il sale. Poggiare un piattino sulle patate e lasciarle perdere l'acqua di vegetazione per circa 1 ora.





- 4 Poco prima che le patate siano pronte, dividere la pasta in due parti, tirando due dischi di sfoglia molto sottile, uno più grande dell'altro. Col disco più grande foderate una pirofila tonda (da 22 cm) generosamente unta d'olio.



- 5 Trascorsa 1 ora da quando le patate sono state messe sotto sale, sciacquarle bene sotto il getto d'acqua ed asciugarle.



- 6 In una padella larga, soffriggere nell'olio d'oliva, l'aglio tritato e la cipolla a fette, unire il dado e, da ultimo, le foglie di basilico spezzate con le mani.



7 Togliere dal fuoco e mescolare le patate al soffritto (non devono cuocere nella padella).



8 Versare le patate condite nella tortiera, distribuendole in modo uniforme e pressando bene col dorso del cucchiaio per evitare che rimangano dei vuoti, alternando strati di patate con strati di abbondante parmigiano grattugiato.



- 9 Chiudere il tutto col disco di sfoglia più piccolo, sigillare i bordi tagliando l'eccesso di pasta e praticando dei piccoli fori per far uscire il vapore. Ungere abbondantemente la sfoglia superiore ed infornare a 180°C per 1 ora.



- 10 Sfornare, rovesciare la torta e, volendo, passare la torta sotto il grill per dorare bene la parte che ora sta sopra.





11 Da servire tiepida o fredda.