

TORTE SALATE

Torta di patate

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



INGREDIENTI PER LA PASTA

200 g farina
100 g burro
1 uovo
sale
zucchero
2 cucchiai di latte.

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

1 kg patate
40 g burro
2 porri affettati
formaggio grana grattugiato
buccia di limone grattugiata
olio d'oliva
latte
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Impastate velocemente la farina con il burro ammorbidito a temperatura ambiente, il tuorlo d'uovo, un pizzico di sale, il latte e formare una palla che deve essere tenuta al fresco.

Lessate le patate, sbucciatele e passatele nello schiacciapatate. Soffriggete i porri in olio e burro e uniteli alle patate insieme al formaggio grattugiato, la buccia di limone e un po' di latte. Sale e pepe qb.

Con la pasta foderate una tortiera, precedentemente unta di burro, del diametro di cm. 28 e versatevi il composto di patate. Spennellare la superficie con latte leggermente zuccherato e cuocete in forno a 200 gradi per 20-30 minuti.