

ANTIPASTI E SNACK

# Tortino di patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

800 g di patate  
150 g di formaggio caprino semistagionato  
1 cucchiaio di pecorino grattugiato  
2 uova  
2 cucchiai di farina  
olio extravergine d'oliva  
sale  
noce moscata  
burro.

## PREPARAZIONE

- 1 Lessate le patate senza sbuciarle e, a cottura ultimata, privatele della buccia e schiacciatele. Ancora calde, incorporatevi il caprino tagliato a dadini e il pecorino grattugiato, in modo che sciolgono a contatto del calore. Quindi salate e mescolate per amalgamare il tutto.

Quando l'impasto si è raffreddato, aggiungete un pizzico di noce moscata, i tuorli d'uovo e la farina, mescolando di nuovo e aiutandovi eventualmente con poco latte. A parte sbattete le chiare d'uovo a neve e inglobatele quindi con delicatezza. Ungete poi una pirofila e versatevi l'impasto accomodandolo e tirandolo un po' in modo che risulti della stessa altezza su tutta la superficie della pirofila, cospargete eventualmente con qualche fiocchetto di burro e infornate a forno caldo, lasciando cuocere per 20-30 minuti circa a una temperatura sui 170°, sino ad ottenere una bella doratura.

**2** Prima di servire lasciate in forno a fuoco spento per almeno mezz'ora.