

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Tortino di patate sfizioso

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 kg di patate
- 300 g di carne macinata
- 50 g di formaggio grattugiato (grana parmigiano o rodez a piacere)
- 2 uova intere
- provola a fette qb
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1/2 cipolla
- verdure miste a piacere (fagiolini carote patate zucchine o verdure surgelate)
- 1 dado
- 3 - 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- sale
- noce moscata
- burro qb
- pan grattato qb.

PREPARAZIONE

1 Far lessare le patate, scolarle e farle freddare.



2 Quando saranno tiepide togliere la buccia e passarle nel passa-patate, metterle in una coppa con il formaggio grattugiato, 3 o 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 2 uova intere, noce moscata e sale.



3 Amalgamare il composto e metterlo da parte.

Prendere una padella e farvi soffriggere un trito di carote, sedano e cipolla.



4 Aggiungere la carne ed il misto di verdure.



5 Aggiungere un dado di brodo e far cuocere fino a che si sarà asciugata l'acqua.

A questo punto prendere una teglia antiaderente, quella da crostata va bene, imburarla e spolverare con pangrattato, mettere dentro metà del composto di patate e stendelo con un cucchiaio che bagnerete continuamente in acqua, perchè l'impasto è morbido ed attaccaticcio. Vi conviene mettervi una scodella con acqua a fianco.



- 6 Finita questa operazione prendiamo la carne e le verdure precedentemente cotte e versarle sulle patate, tagliare della provola a fette e metterla sopra la carne e verdure.





7 Coprire con le rimanenti patate.



8 Sopra il tortino metterete del pangrattato e fiocchi di burro.



9 Infornate per circa 30 minuti a 200°C.