

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  
pangrattato 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.