

TORTE SALATE

Torta di patate filante

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **torta di patate** con provola filante, è un piatto rustico e saporito, perfetto per una [cena](#) in famiglia o un pranzo veloce. La **semplicità con cui si prepara la torta di patate**, rende accessibile la **ricetta** anche ai cuochi meno esperti, e il **gusto conquista tutti**, grandi e piccini.

Leggera e cremosa all'interno, con una **crosta dorata e croccante in superficie**, questa torta è un vero e proprio comfort food che sa di casa. Il **ripieno di provola filante** aggiunge un tocco di **golosità irresistibile**, mentre l'origano regala quel tocco di sapore inconfondibile.

Questa ricetta, facile da seguire e con pochi

ingredienti, ti permetterà di realizzare una torta di patate perfetta in ogni occasione. Potrai personalizzarla a tuo gusto aggiungendo altri ingredienti, come prosciutto cotto, salame o verdure a pezzetti.

Scopriamo insieme come preparare una sfiziosissima torta di patate filante!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Sformato di patate](#)

[Patate ripiene](#)

[Parmigiana di patate](#)

[Patate al forno gratinate](#)

[Gateau di patate](#)

COSA SERVE PER CUCINARE LA TORTA DI PATATE FILANTE

PATATE crude e sbucciate - 600 gr

PANGRATTATO 120 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 30 gr

PROVOLA a fette - 200 gr

ORIGANO SECCO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

COME SI CUCINA LA TORTA DI PATATE FILANTE

- 1** Per prima cosa prepara il pangrattato, mettilo in una ciotola e mescolalo insieme al parmigiano, l'origano secco, una presa di sale e il pepe. Mescola e metti da parte.





2 Lave e pela le patate, affettale sottilmente con una mandolina e immergile in acqua fresca.

Lascia riposare le fettine di patate per 10 minuti in modo che rilascino un po' di amido. Questo passaggio serve per non farle ossidare, inoltre se perdono un po' di amido, le patate risulteranno più croccanti.

Nel frattempo ungi una teglia a cerniera del diametro di 22 cm, cospargi la teglia con del pangrattato, sia il fondo che i bordi.

Trascorsi i 10 minuti previsti per l'ammollo delle patate, scolale dall'acqua e asciugale tamponando con della carta da cucina o con un canovaccio pulito.

Quando le patate non avranno più umidità in eccesso, inizia a creare un primo strato di fette di patate sul fondo della teglia, sovrapponele leggermente e insaporiscile con un pizzico di sale.





3 Spolverizza le patate con due cucchiari di pangrattato aromatizzato in precedenza,

aggiungi un filo di olio, la provola a fette e ricomincia a creare un altro strato dalle patate, di seguito il pangrattato e poi il formaggio, continua così fino a terminare gli ingredienti. Termina con un ultimo strato di patate, insaporiscilo con un pizzico di sale, il pangrattato e un filo di olio.

Inforna la torta di patate a 180° C in modalità ventilata, nel ripiano centrale del forno per circa 50 minuti.

Al termine della cottura, la torta di patate risulterà croccante in superficie e ben compatta. Falla raffreddare qualche minuto, infine apri la cerniera e servila ancora calda e filante.





5 VARIANTI DELLA TORTA DI PATATE FILANTE PER TUTTI I GUSTI

Torta di patate con salame e mozzarella: un classico intramontabile che piacerà a tutti. Alterna gli strati di patate con 150g di salame a fette e 150g di mozzarella a pezzetti.

Torta di patate con verdure: per un gusto più leggero e colorato. Alterna agli strati di fette di patate e provola, uno strato di fette di zucchine e uno strato di fette di carote

Torta di patate con speck e fontina: un sapore deciso e affumicato. Ti serviranno 150 g. di speck a fette sottili e 150 g. di fontina da alternare con le patate e il pangrattato aromatico.

Torta di patate gorgonzola e noci: un gusto raffinato e irresistibile. Sostituisci la scamorza con uguale peso di gorgonzola dolce e prepara il pangrattato aromatico tritando insieme anche 50

g. di gherigli di noci.

Torta di patate ricotta e spinaci: una variante leggera ricca di gusto. Sostituisci la scamorza con la ricotta e alterna strati di patate con spinaci ripassati in padella.

CONSERVAZIONE

Se ti avanza la torta di patate, puoi conservarla per un paio di giorni in frigo, riscaldala prima di portarla in tavola.