

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Tortino di patate dolci

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *60 min*    COSTO:  
*basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

PATATE DOLCI 750 gr  
RICOTTA 200 gr  
UOVA 2  
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr  
BURRO 30 gr  
PANGRATTATO  
NOCE MOSCATA  
SALE  
PEPE NERO

Il tortino di patate dolci è una preparazione che vi lascerà senza parole, potete servirla sia come antipasto, sia come accompagnamento ad un secondo di carne, soprattutto se la carne è molto saporita.

Si tratta di un puré di patate dolci ben condito con ricotta, uova e parmigiano che viene passato in forno a gratinare. Il sapore è tendente al dolce, è più simile ad uno sformato di zucca che di patate perciò il consiglio è di accostarlo a qualcosa di particolarmente saporito.

# PREPARAZIONE

1 Sbucciate le patate e tagliatele a tocchetti.



2 Riempite una pentola con dell'acqua, salatela ed aggiungete le patate. A questo punto mettete sul fuoco e fatele cuocere per almeno 30 minuti.



**3** Scolate, quindi, le patate, trasferitele in una ciotola e passatele allo schiacciapatate.



**4** Aggiungete la ricotta alle patate, unite le uova ed il parmigiano grattugiato; mescolate bene. Insaporite con sale, pepe bianco e noce moscata.





5 Imburrate una pirofila da forno, o se preferite degli stampini monoporzione, e cospargete

di pangrattato.



- 6** Riempite con il composto e cospargete la superficie con altro pangrattato. Distribuite qualche fiocco di burro ed infornate a 180°C per 30 minuti.





7 Sfornate il tortino, lasciatelo riposare per 5-10 minuti, quindi servitelo.

