

SECONDI PIATTI

Pastel de papas

di: *Cookaround*

LUOGO: **Sud America / Argentina**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se amate i piatti unici, rustici e gustosi il **pastel de papas** è proprio quello che fa per voi. Si tratta di una preparazione facile che di certo sarà apprezzata da chi ama i piatti sostanziosi. Un confort food perfetto per una cena invernale dove le patate sostituiscono la pasta. Se avete tanti amici a cena, potrete farla anche in un'unica teglia grande e poi tagliarla a fette. Una variante di questo piatto molto interessante è la [torta del pastore](#), provate anche questa!

INGREDIENTI

PATATE lessate - 1 kg
CARNE MACINATA DI MANZO 400 gr
UOVA 2
FORMAGGIO da grattugiare - 50 gr
PREZZEMOLO
SALE
CIPOLLE 1
POMODORI 2
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONI VERDI 1
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
bicchieri
PANGRATTATO

PREPARAZIONE

1 Per fare il pastel de papas, tritate finemente la cipolla.



2 Rosolatela nell'olio, poi aggiungetevi la polpa dei pomodori a pezzetti, salate e cospargete di pepe.



3 Fate cuocere per una decina di minuti, quindi unitevi la carne e cuocetela, rimestandola, finché non abbia cambiato colore.



4 Setacciate le patate, mescolate la purea ottenuta alle uova, aggiungetevi il prezzemolo tritato ed il formaggio grattugiato.





5 Ungete la teglia, spolverizzatela di pangrattato e copritela con metà della purea di patate.



6 Sistemate su questo primo strato di patate la carne tritata e coprite con un secondo strato di patate.



7 Livellate la superficie della torta con la mano unta d'olio e cospargetevi il pangrattato.



8 Mettetela, infine, in forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti.

CONSIGLIO