

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Torta di patate piacentina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **torta di patate piacentina** è una ricetta molto antica, che affonda le sue radici nella tradizione contadina che come si sa è ricca di saggezza. Questa pietanza infatti era considerata una grande idea per riciclare ingredienti e anni fa veniva utilizzata esclusivamente la patata quarantina, chiamata così perché nasceva e cresceva solo per pochi giorni. Questa torta inoltre veniva fatta solo con i tuberipìù brutti o deformati mentre quelli integri e sani venivano conservati per tutte le altre stagioni. Rifate questa ricetta tradizionale, ne vale sicuramente la pena! Se amate questo genere di pietanze provate anche la [torta di pane e mele](#), troppo buona!

INGREDIENTI

PATATE 600 gr

LATTE INTERO 250 ml

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

BURRO 50 gr

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare la torta di patate piacentina, lavate bene le patate e lessatele intere, con tutta la buccia, in abbondante acqua salata.

Una volta ben cotte, ovvero quando i rebbi di una forchetta infilati nella patata non incontreranno resistenza, scolatele e lasciatele freddare.

Sbucciate, quindi, le patate e tagliatele a fette.

Prendete una pirofila da forno dai bordi piuttosto alti e realizzate dapprima uno strato di patate, quindi uno di parmigiano che condirete con pepe e fiocchetti di burro.



2 Continuate gli strati in quest'ordine fino ad esaurire gli ingredienti, ultimando con del parmigiano grattugiato.

Irrorate tutta la preparazione con il latte.



3 Infornate a 180°C per circa 20 minuti o fino a che il latte si sia completamente asciugato e la superficie del tortino risulti ben dorata.

