

SECONDI PIATTI

## Tortino di patate, broccoli e pasta di salame

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

PASTA DI SALAME 300 gr  
PATATE grosse - 7  
BROCCOLI verde - 1  
PANGRATTATO  
LATTE INTERO 2 bicchieri  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

Un tortino che appaga anche solo alla vista...

Croccante fuori, ricco e saporito dentro. Un buon secondo o anche un bel piatto da inserire in un buffet rustico.

### PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate e affettate le patate in fette sottili; mescolate la pasta di salame con il pangrattato e pulite il broccolo dividendolo in cimette.

Versate un filo di olio in uno stampo con i bordi alti e iniziate a stratificare gli ingredienti in quest'ordine: patate, broccoli e pasta di salame.



- 2 Continuate con gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti, ultimate la torta con le patate e cospargetele con il pangrattato.

Versate due bicchieri di latte (circa 150 g).



**3** Infornate a 250°C per circa un'ora o a cottura completa delle patate.

Qualora la torta dovesse scurirsi troppo in cottura, copritela con un foglio di alluminio.