



TORTA DI PATATE

Ingredienti:

Per una teglia da circa 25 cm di diametro:

1,5 kg di patate a pasta bianca

4 cucchiaini di olio di semi

2 cucchiaini di strutto

sale e pepe





TORTA DI PATATE

Procedimento

Preriscalda il forno a 220 gradi in modalità statica. Grattugia le patate oppure tagliale a fette e frullale per pochi secondi in un mixer fino ad ottenere una pastella ma ancora granulosa. Aggiungi il sale e il pepe. Nella teglia di rame o antiaderente aggiungi l'olio e lo strutto (volendo potreste usare solo l'olio o solo lo strutto) e fai scaldare a fiamma media.





TORTA DI PATATE

Procedimento:

A questo punto versa la pastella, distribuiscila in maniera omogenea sulla teglia e lascia cuocere per circa 3 minuti e successivamente trasferisci la teglia con l'impasto nella parte bassa del forno e attendi circa 40 minuti affinché la parte inferiore cuocia molto bene. Dopo questo tempo porta la teglia nella parte alta, vicino alle resistenze e prosegui la cottura per altri 20 minuti.

Attendi circa 3 minuti prima di tagliarla.





TORTA DI PATATE

Procedimento:

Un ultimo consiglio:

se non hai la teglia di queste dimensioni modifica le dosi aumentandole o diminuendole, perché la torta di patate non dovrebbe essere troppo sottile e soprattutto troppo spessa. Mangiala appena calda per assaporare tutta la sua fragranza

