

tortini di patate al forno

Scritto da chiara chiaramonte



Questa ricetta è semplice, leggera e soprattutto il risultato è esteticamente gradevole, insomma come si dice dalle nostre parti "fa a so fiura"!

ingredienti

500 g di patate

100 g di provola affumicata tagliate a fette

olio d'oliva

sale

procedimento

lessare le patate in acqua salata, farle intiepidire e pelarle (una comoda alternativa potrebbe essere quella di comprare le patate già lessate). schiacciarle con le mani fino a spappolarle (attenzione: non passarle allo schiacciapatate: ci servono anche pezzetti di patata quindi non un risultato liscio).

prendere uno stampo in metallo per muffin (attenzione: in metallo e non in silicone, altrimenti non otterremo mai l'effetto crosticina croccante!) e ungerlo con olio d'oliva. porre sul fondo di ogni stampo per muffin un po' di patata schiacciata in modo da coprirne solo la base, poi appoggiarvi sopra un pezzetto di fettina di scamorza affumicata e poi ricoprire con lo stesso impasto (ovvero la patata schiacciata). infornare a temperatura media per circa 20 minuti. sfornare e fare intiepidire e tirare fuori i tortini dagli stampi. si possono creare deliziose composizioni su piatti o vassoi di varie forme.

sarà un leggero, rapido e gustoso successo in cucina!

