Sfoglia con patate pasticciate

Scritto da chiara chiaramonte
Martedì 18 Ottobre 2011 00:09 -



Ingredienti
1 rotolo di pasta sfoglia
3 grosse patate
1 cipolla
vino
olio d'oliva
acqua
sale
2 cucchiai di farina
200 ml di latte
noce moscata

Preparazione
Affettiamo finemente la cipolla e peliamo le patate, e affettiamo finemente anche le patate.
Facciamo scaldare in una grossa padella dell'olio d'oliva a cui aggiungeremo sia patate che cipolle. Appena l'olio si sarà assorbito, aggiungiamo mezzo bicchiere di vino e spadelliamo.
Quando anche il vino sarà asciugato aggiungiamo un bicchiere d'acqua e del sale e continuiamo a mescolare.
Ogni volta che l'acqua sarà asciutta noi ne aggiungeremo ancora fino a quando le patate non saranno in parte una poltiglia profumata.

A questo punto spegnamo il fuoco, e dedichiamoci alla

Preparazione della besciamella
ATTENZIONE si tratta di una besciamella senza burro o margarina, ma preparata con dell'ottimo olio d'oliva (ricetta copiata dalla suocera!).
In un tegamino con il fondo spesso versiamo 3 cucchiai di olio d'oliva e la farina. Mescolare a fuoco spento finché la farina non avrà assorbito l'olio e poi aggiungiamo poco per volta il latte, mescolando finché non otterremo una cremina sempre più liquida. Grattugiamo una spolverata di noce moscata sopra questa cremina e aggiungiamo un pizzico di sale. Mescoliamo su un piccolo fuoco finché non risulterà più soda.

Una volta ottenuta anche la besciamella non ci resta che srotolare la nostra pasta sfoglia su un foglio di carta forno dentro la teglia, e versare sulla base uno strato di besciamella. Poi versiamoci sù le nostre patate pasticciate, e poi ancora uno strato di besciamella.
Inforniamo secondo le indicazioni della confezione della sfoglia e, quando i bordi della sfoglia risulteranno dorati, la nostra bella torta salata sarà pronta.
Lasciamo intiepidire a temperatura ambiente prima di servire e buon appetito!