



TORTE SALATE E SFORMATI

Sformato di patate e cipolle



1 PIROFILA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
40 MINCALORIE
490K

NOTE

INGREDIENTI

1 Kg di Patate

4 Cipolle

120 g di Pancetta dolce a cubetti

40 g di Emmental

40 g di Pecorino

4 Uova

20 g di Pangrattato

10 cl di Vino bianco secco

Rosmarino fresco

Origano secco

20 g di Pomodori secchi sott'olio

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Sbucciate le patate, tagliatele a pezzetti e fatele cuocere in acqua bollente salata per circa 10 minuti. Quando saranno morbide, ma non sfatte, scolatele e mettetele in una ciotola; fatele intiepidire leggermente e poi riducetele in purea, usando

una forchetta o uno schiacciapatate.

- Sbucciate le cipolle, affettatele e lasciatele rosolare in una padella con un fondo di olio, a fiamma vivace per 1-2 minuti. Abbassate la fiamma e lasciatele appassire per qualche minuto; unite la pancetta, alzate di nuovo la fiamma e fatela rosolare per qualche secondo, sfumate con il vino e togliete dal fuoco.
- In una seconda ciotola sbattete le uova, incorporatevi la purea di patate, metà dose di cipolle e pancetta, i formaggi a pezzetti e un trito di rosmarino e origano. Regolate di sale e di pepe e mescolate bene.
- Versate il composto in una pirofila imburrata, livellate la superficie e spolveratela con pangrattato e fiocchi di burro; cuocete per mezzora in forno già caldo a 200°C (funzione statica). Servite subito lo sfornato, guarnendo le singole fette con il composto di cipolle e pancetta avanzato e qualche pomodoro secco.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Per rendere più veloce questa ricetta, provate a sostituire le patate con del purè istantaneo. Per 1 kg di patate occorrono circa 200 g di purè in fiocchi, ma quando aggiungete il liquido (in genere consigliano metà latte e metà acqua) non mettete quello previsto dalla confezione, ma un po' meno: aspettate qualche minuto e unite il resto solo se risulta troppo sodo. Non aggiungete il burro e proseguite come suggerisce la ricetta.
- Se volete rendere lo sfornato più dolce e aromatico, sostituite 300 g di patate con altrettante carote. Cuocetele insieme alle patate, dopo averle tagliate a rondelle fini.