



UOVA E FRITTATE

Torta di patate al parmigiano



1 TORTA SALATA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

45 MIN



CALORIE

500K

NOTE

INGREDIENTI

1 Kg di Patate

150 g di Parmigiano

8 Uova

2 Cipolle dorate

2 spicchi di Aglio

60 g di Pinoli

Prezzemolo fresco

Peperoncino in polvere

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

• Pelate le patate, lavatele e tagliatele a cubetti non troppo piccoli. Sbucciate le cipolle e tritatele grossolanamente. Schiacciate l'aglio insieme a un pizzico di sale, usando la punta di un coltello, fino a ridurlo a crema.

• Fate bollire le patate in abbondante acqua leggermente salata per circa 8-10 minuti, in modo che risultino cotte ma sempre ben consistenti.

• Nel frattempo, in una padella antiaderente capiente, versate l'olio e le cipolle tritate; aggiungete l'aglio preparato, che avrete sciolto con poca acqua, e fate cuocere a fiamma bassa per circa 10 minuti, con il coperchio; aggiungete poca acqua

ogni tanto, quando è necessario.

- Unite le patate cotte e fatele insaporire per 1-2 minuti a fiamma moderata, condite con un pizzico di peperoncino, i pinoli tritati grossolanamente ed eventualmente aggiustate di sale. Spegnete e lasciate intiepidire qualche minuto.
- In una ciotola grande sbattete le uova con una forchetta e poi aggiungete il parmigiano, un pizzico di sale e mescolate per amalgamare gli ingredienti, ma non montate le uova. Unite il composto di patate, abbondante prezzemolo tritato e mescolate delicatamente.
- Oliate una teglia antiaderente di 24 cm di diametro, versatevi il composto, livellatelo e cuocetelo in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 35 minuti. Sfornate la torta di patate e servitela immediatamente.

Carla Marchetti