

Torta rustica di patate

Senza glutine



Ingredienti

Patate 800 gr

Prosciutto cotto 200 gr

Emmental 160 gr

Uova 3

Latte senza lattosio 100 gr

Parmigiano Reggiano 40 gr

Rosmarino 0.5 rametti

Pangrattato senza glutine q.b.

Olio EVO 1.5 cucchiari

Sale q.b.

Pepe bianco q.b.

Per la gratinatura

Parmigiano Reggiano q.b.

Procedimento

Per prima cosa tagliate le patate a fette dello spessore di circa 2 mm, potete aiutarvi con una mandolina per eseguire questa operazione. Spennellare di olio una pirofila del diametro di circa 23-24 cm, alta 4 cm e cospargete la base e i bordi con del pangrattato. Distribuite sulla base delle fette di patata, salatele e insaporite con del pepe bianco. Aggiungete delle fette di prosciutto cotto e dell'emmental tagliato a fettine. Unite qualche ago di rosmarino tritato quindi realizzate un altro strato di patate e proseguite fino a terminare gli ingredienti, completate con uno strato di patate. In un recipiente mescolate alle uova il parmigiano grattugiato, il latte, un pizzico di sale e del pepe bianco. Versate il composto nella pirofila cercando di distribuirlo in modo omogeneo. Aggiungete un pizzico di sale, poco rosmarino tritato e una generosa spolverata di parmigiano. Coprite la pirofila con un foglio di carta stagnola e ponetela sopra una teglietta, questo per non rischiare di sporcare il forno nel caso l'uovo strabordasse durante la cottura. Trasferite in forno statico preriscaldato a 190°C per 40 minuti, dopodiché rimuovere la carta stagnola e proseguite per 15-20 minuti, fino a gratinatura. Sfornate la torta rustica di patate e lasciatela intiepidire qualche minuto prima di servire.

Ricetta originale di Luca Pappagallo