

Tortino di patate affettate

Senza glutine



Ingredienti

3 patate medio-grandi

80 gr Parmigiano

1 cucchiaio olio extravergine di oliva

Rosmarino (facoltativo)

sale, pepe

Procedimento

Pelate le patate, lavatele sotto acqua corrente eliminando i residui terrosi e affettatele con una mandolina. Radunate le fettine in una ciotola e conditele con un cucchiaio di olio di oliva e un trito di aromatiche preferite (rosmarino tritato finemente e pepe). Aggiungete il parmigiano grattugiato e mescolate. Foderate uno stampo per torte con la carta da forno e disponete le patate, cercando di non lasciare spazi vuoti. Sovrapponetele in 3 o 4 strati. Infornate a 180° per 1 ora: la superficie sarà dorata. Servite con rosmarino tritato se piace.

Ricetta dal web