

Torta salata con patate

La **torta salata con patate** è un piatto gustoso e nutriente che si prepara con facilità. Bastano un rotolo di pasta brisé, patate, cipolla, rosmarino, formaggio, sale, pepe e olio per portare in tavola una vera e propria prelibatezza, ottima per una cena o anche per un pranzo diverso dal solito.

Come fare la torta salata con patate

Preparare la **torta salata con patate** non è difficile, come del resto quasi tutte le varianti delle torte salate. Ci vuole giusto una quarantina di minuti per farla, scopri come seguendo i passaggi della nostra ricetta.



DIFFICOLTÀ: **BASSA**

- VINO: **PIEMONTE CHARDONNAY**
- DOSI: **4**
- CUCINA REGIONALE: **-**
- TEMPO: **10 min di preparazione 30 min di cottura**
- COSTO: **BASSO**

Ingredienti

- Pasta brisé **1 rotolo**
- Cipolla **1**
- Patate **500 g**
- Scamorza **100 g**
- Rosmarino **qualche rametto**
- Sale **q.b.**
- Pepe **q.b.**
- Olio **q.b.**

Preparazione



Lavate le patate, sbucciatele e passatele in uno schiacciapatate, in modo da tritarle e da eliminare tutta l'acqua in eccesso



2. Mettete le patate schiacciate in una ciotola, unitevi la cipolla fatta a pezzi, la scamorza tagliata a dadini, sale e pepe



3. Aggiungetevi un po' di olio, quindi foderate una tortiera con il rotolo di pasta brisè e guarnite il tutto con il composto di patate e altri ingredienti



4. Fate cuocere in forno a 180 gradi per 30 minuti, quindi lasciate raffreddare alcuni minuti prima di servire in tavola e aggiungete in superficie dei rametti di rosmarino

(da www.buonissimo.org)