

TORTA DI VITELLO E PATATE

L'inesauribile fantasia dei nostri cuochi ha creato per voi questa gustosa torta di carne. È un piatto completo che vi offre il vantaggio di non dovere preparare il contorno proprio perché le fettine di vitello sono accompagnate dalle patate. Le patate, importate dall'America, ebbero scarso successo fino all'inizio dell'Ottocento perché considerate un cibo povero



Ingredienti per 4 persone • Fesa di vitello a fette sottili: g 400 • Patate: g 250 • Speck a fette: g 120 • Noce moscata • Formaggio fondente a fette: g 120 • Olio extravergine di oliva • Sale e pepe

Pelate e tagliate a fette le patate, sbollentatele per 3 minuti e scolatele. In una tortiera unta con l'olio disponete un primo strato di fette di fesa di vitello, salate, pepate, aromatizzate con la noce moscata, stendete uno strato di patate,

uno di speck e uno di formaggio, quindi ripetete la stessa operazione, terminando con le patate. Cuocete la torta di vitello in forno a 180 gradi per 20 minuti.

Tempo di preparazione: 40 minuti

FACILE