



**RICETTA DEL GIORNO**

## *Tortino di Patate e Carne* *(Alto Adige)*

### **Ingredienti**

300 gr di carni lesse o arrostate di vitello, manzo, pollo, 500 gr di patate già lessate, 40 gr di burro, 30 gr di olio d'oliva, una piccola cipolla, due foglie di alloro, un ciuffo di prezzemolo, un pizzico di maggiorana, pepe, sale

### **Preparazione**

Affettare finemente la cipolla e lasciarla rosolare con il burro e l'olio in una padella fino al color giallo oro. Tagliare la carne a pezzetti e farla insaporire nella cipolla. Aggiungere le patate tagliate a fettine, unire l'alloro e la maggiorana e rigirare bene facendo ancora rosolare il tutto. Cospargere di prezzemolo tritato e usando la paletta ridurre il tutto a forma di tortino. Servire ben caldo.