



GUIDA

CUCINA

In collaborazione con
**Giallo
Afferano**

TORTINO DI PATATE SPECK E TALEGGIO

Super appetitosa grazie alla sua crosticina croccante e agli ingredienti pieni di gusto, questa ricetta è semplice e soprattutto si prepara in soli 20 minuti

INGREDIENTI

- patate 1 chilo
- speck 150 grammi
- taleggio 200 grammi
- Grana padano Dop 60 grammi
- sale fino q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.
- pangrattato q.b.

Preparazione
20 MINUTI
Cottura:
60 MINUTI
Dosi per:
4 PERSONE
Calorie a
porzione: **495**



PREPARAZIONE

• **Dorato e filante:** è così che si presenta il nostro appetitoso tortino di patate, speck e taleggio, un antipasto rustico che punta tutto sulla gratinatura perfetta, risultando così croccante in superficie e irresistibilmente morbido al suo interno. Le patate, innumerevoli nei tortini, garantiscono consistenza e struttura, ma il gusto è dato dalla presenza dello

speck e del taleggio, una combinazione di sapori intensi e decisi che caratterizza questa pietanza succulenta.

• **Per preparare il** tortino di patate, speck e taleggio lessate le patate in abbondante acqua, scolatele e pelatele ancora calde. Tagliatele a fette dello spessore di circa mezzo centimetro. Tagliate anche il taleggio a fette e poi in pezzetti.



1. Ungete il fondo di una pirofila da 30x20 centimetri, poi cospargete con il pangrattato. Adagiate le fette di patate formando uno strato compatto. Salate e distribuite sopra il Grana padano grattugiato 1. Adagiate le fette di speck 2, poi il



2. taleggio 3. Proseguite con ulteriore strato di patate, salate, insaporite con il Grana Padano, lo speck e ancora il taleggio.

• **Infine, sull'ultimo** strato di patate, aggiungete il Grana padano e il pangrattato. Cuocete



in forno preriscaldato in modalità ventilata a 200° per circa 25 minuti, gli ultimi minuti con funzione grill per far dorare la superficie e rendere la crosticina croccante. Ed ecco che il tortino di patate, speck e taleggio è pronto per essere servito. ■

