Tortino patate e ricotta…il mio piatto d’emergenza!

Chi di noi non ha un piatto jolly, una ricetta a cui ricorrere quando le idee sono esaurite, che può essere preparata in anticipo e comodamente surgelata per essere proposta in caso d’emergenza, e che magari ci consente di smaltire i vari rimasugli di salumi e formaggio che stazionano in frigo?

Beh, questa è la mia!

E’ un semplicissimo tortino a base di purè di patate e ricotta, ma di volta in volta può essere trasformato in un piatto diverso perchè si presta ad accogliere il ripieno del momento.

E con un po’ di fantasia nella presentazione (dai, lo so che l’avete molto più di me!) può fare anche la sua bella figura a tavola e trovare posticino in un buffet…perchè no?

In fondo, non ce l’ha mica scritto in fronte che è un piatto da riciclo!

Tortino patate e ricotta

Print
Prep time
40 mins
Cook time
1 h 40 mins
Total time
2 hours 20 mins

Per 4 persone
Author: Federica
Recipe type: Secondi piatti
Serves: 4
Ingredienti

- – per il tortino:
- 3 patate
- 250 gr di ricotta ben sgocciolata
- 1 uovo
- curry (o se preferite, noce moscata)
- latte q.b.
- parmigiano grattugiato
- pangrattato
- burro
- sale
- peperoncino (facoltativo)
- – per il ripieno:
- salumi a scelta fra speck, bresaola, prosciutto crudo, prosciutto cotto, wurstel, o anche un mix
- formaggio a dadini a scelta fra scamorza (bianca o affumicata), leerdamer, fontina, galbanino, caciotta, perchè no…pecorino fresco!

Procedimento

1. Per il purè, lessare le patate, pelarle, passarle allo schiacciapatate, metterle in una casseruola con il latte necessario ad avere un composto cremoso, ma abbastanza sodo, insaporire con una spolverata di curry (o con la più classica noce moscata), a piacere una puntina di peperoncino, e mescolare a fuoco basso per circa 5 minuti.
2. Aggiungere una noce di burro, un’abbondante manciata di parmigiano grattugiato e regolare di sale (poco, tenendo conto che salumi e formaggi sono già saporiti).
3. In una terrina, lavorare a crema la ricotta, aggiungere l’uovo sbattuto, mescolare bene, poi unire il purè di

patate appena tiepido.

4. Aggiungere salumi e formaggi a cubetti, mescolare bene in modo da rendere il composto omogeneo e trasferire il tutto in una pirofila imburrata e cosparsa di pangrattato.
5. Spolverare la superficie con del pangrattato misto a parmigiano, burro a fiocchetti e infornare in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti, fino a che la superficie avrà formato una bella crosticina dorata.
6. A piacere passare sotto il grill negli ultimi minuti.
7. Servire caldo, tiepido o freddo a piacere.

Note
* Variante ricca: aggiungere melanzane e/o zucchine grigliate, o funghi misti passati in padella con aglio e prezzemolo. Fare uno strato dell'impasto precedente, uno di verdure grigliate (o funghi) e terminare con resto del composto di ricotta e patate; proseguire poi come da ricetta base per la cottura.
* Se siete alle strette con in tempi o con la voglia, si può preparare il purè usando una busta di preparato in fiocchi (intera da 75gr), secondo le istruzioni riportate sulla confezione, utilizzando però solo latte anzichè mix acqua-latte.

Trovate questa ricetta anche ne *"Il formaggio dall'antipasto al dolce"*
Grazie Stefania.