Millefoglie di patate con pesto, feta e pomodorini. Ma che davvero?



Trovare una **millefoglie di patate** su queste pagine stamattina quasi certamente ti sarà parso strano.

D’altra parte non posso darti torto.
Tra biscotti, torte da forno e, ultimamente, torte moderne e monoporzioni, il salato non trova mai granché spazio su Note di Cioccolato.
E se il blog si chiama così, ci sarà una ragione!

Diciamocelo pure: l’ultima volta che un piatto salato si è guadagnato un posticino risale niente meno che allo scorso dicembre dopo una pausa di oltre 2 anni!!!
Quasi non ci credo nemmeno io!

Questo non significa che prepari solo dolci, anzi.
Ma vuoi perché sono più “fotogeniche” e facilmente gestibili (se ne stanno lì buone in attesa, senza metterti troppa ansia addosso), vuoi perché attirano di più, anche se siamo (o diciamo) tutti perennemente a dieta, le chicche golose la fanno da padrone.
Un primo, un secondo, una pizza, un contorno di verdure lasciano in genere meno spazio di manovra, vanno fotografati caldi per conservare un aspetto appetibile.
Di conseguenza, la pigrizia e il non volersi sentire troppo il fiato sul collo prendono il sopravvento.
Col risultato che piatti magari strepitosi passano subito dalla tavola alla pancia senza deviare per il set
Con buona pace dell’ansia da prestazione!

Stavolta però è andata diversamente.
Questa millefoglie di patate era da un bel po’ nella mia infinita lista “to do”.
L’avevo adocchiata su questo piccolo gioiellino, e il principio di base è lo stesso del gateâu invisible di mele.
Non per niente quella torta, che resterà a vita la mia torta di mele preferita, proviene dallo stesso libro.
Le premesse lasciavano quindi ben sperare.

L’arrivo dell’Air Plus 12-Round Silikomart mi ha dato quell’input che mancava per spingermi a un piatto salato da dedicare al blog.

Le patate spesso fanno pensare all’inverno. Invece
La millefoglie di patate con pesto, feta e pomodorini è invece perfetta anche per la stagione estiva,

ideale per un buffet, una cena veloce o anche da portare con sé ad una gita in

montagna o sotto l’ombrellone

Lo stampo microforato ha favorito una cottura uniforme e perfetta e, col senno di poi, posso dire che anche stavolta il sesto senso non mi ha tradita, facendomi tentare da una ricetta che assolutamente meritava.

Certo, l’avessi fotografata subito, all’uscita dal forno, la millefoglie avrebbe conservato anche un aspetto migliore. Raffreddando ha perso un po’ di lucentezza e si è leggermente assestata.
Ma di certo ha conservato tutta la sua stuzzicante bontà. In fondo quel che più conta, no ?

Personalizzabile a tuo piacimento, la millefoglie di patate si rivela anche un piatto molto versatile, che ti permetterà di soddisfare il gusto e la fantasia del momento

Si prepara anche abbastanza in fretta. L’unica operazione un po’ dispendiosa è affettare le patate con la mandolina ma sarà tempo assolutamente ben speso.
Io per questa prima volta ho realizzato delle monoporzioni, per le quali ti consiglio di scegliere delle patate abbastanza piccole cosicché sarà più facile disporre le fette negli stampi in maniera ordinata.
Puoi anche scegliere però di preparare una millefoglie di patate in uno stampo unico grande, magari quadrato, per servirla poi tagliata a quadrotti in un buffet. In quel caso, anche patate più grandicelle andranno bene e risparmierai qualche minuto.
L’importante è che utilizzi patate a pasta gialla, per non rischiare si disfino in cottura.

Ora, dopo tante chiacchiere, vediamo in pratica come preparare questa gustosa millefoglie di patate.
Sono certa che, se la proverai, ne resterai conquistata tanto quanto me.


© Federica Di Marcello photography

Millefoglie di patate con feta e pomodorini al forno

Ingredienti per 4 stampi mini quiche da 12 cm diametro

Ingredienti

- 650 g patate a pasta gialla, meglio piccole (peso netto)
- 250 g pomodori datterini
- 80 g feta greca
- 110 g uova (2 medie)
- 100 g panna da cucina, senza carragenina
- 90 g farina 00
- 60 g pesto genovese
- q.b. origano secco
- q.b. sale
- q.b. pepe nero macinato fresco

Istruzioni

Prepara i pomodorini al forno

1. Lava i pomodorini, dividili a metà, sistemali su una teglia foderata di carta forno con la parte tagliata verso l'alto, cospargi con l'origano e fai appassire in forno caldo ventilato a 170°C per circa 40 minuti. Sforna e lascia raffreddare.

Prepara la pastella

1. In una ciotola capiente, che dovrà contenere anche le patate, setaccia la farina.

2. In una seconda ciotola sbatti le uova insieme al pesto, pepe a piacere e un pizzico di sale (ricorda che ci sarà anche la feta; regolati di conseguenza!)

3. Aggiungi in volte le uova nella ciotola con la farina setacciata e mescola accuratamente con una frusta a mano, fino a ottenere una pastella omogenea, senza grumi.

4. Diluisci poco a poco la pastella di uova con la panna da cucina; tieni da parte.

Prepara le patate

1. Con l'aiuto di una mandolina, affetta le patate, già lavate (e

sbucciate, se preferisci), a lamelle di circa 1 mm di spessore nel senso della larghezza; aggiungile man mano nella ciotola con la pastella di uova.

2. Quando avrai affettato tutte le patate, mescola delicatamente così da amalgamarle alla pastella e rivestirle in modo uniforme.

Componi e cuoci le millefoglie di patate

1. Distribuisci una metà delle patate tra le 4 cavità dello stampo Air Plus 12 Round Silikomart cercando di ottenere uno strato quanto più ordinato possibile.

2. Distribuisci sul “letto” di patate qualche pomodorino al forno e della feta sbriciolata, coprendo la superficie.

3. Termina con il resto delle patate a lamelle, sempre distribuite in maniera ordinata, senza lasciare spazi vuoti.

4. Cuoci le millefoglie di patate in forno caldo a 180°C per circa 40-45 minuti, coprendo la superficie con un foglio di alluminio nei primi 30 minuti.

5. A piacere, servi la millefoglie di patate tiepida o fredda.

Recipe Notes

Il tempo di cottura per i pomodorini al forno è abbastanza indicativo: dipende dalla grandezza e da quanto questi sono “acquosi” in partenza. Alla fine devono risultare un po’ raggrinziti e asciutti, ma non secchi.

Le patate a pasta gialla, più sode e compatte, sono ideali per la cottura al forno. Al momento dell’acquisto, sceglile preferibilmente di piccole dimensioni. In questo modo avrai fette tonde più piccole con cui ti sarà più facile riempire gli stampi monoporzione in maniera ordinata. Se invece opti per uno stampo unico, andranno bene anche patate più grandi e guadagnerei un po’ di tempo nello sbucciarle e affettarle.



Un abbraccio e alla prossima ricetta

Post in collaborazione con Silikomart.