Tortino di patate al rosmarino e olio extra vergine di oliva

Dai vita a un tortino molto appetitoso a partire da delle semplici patate al vapore. Leggi qui la ricetta.

"Cuoci a vapore le patate". Inizia così la ricetta che ti proponiamo qui di seguito. Questo incipit ti fa pensare a un piatto di tristi e insipidi patate? Stai pure tranquillo: le patate al vapore sono la **base *light*** di un tortino in realtà molto saporito e aromatizzato con rosmarino, salvia e vino. Lasciati sorprendere!

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Preparazione: 10 min. + 20 min. di cottura

Ingredienti
(per 4 persone)

350 g di patate Passo dopo Passo Despar
1 rametto di rosmarino
2 foglie di salvia
mezzo bicchiere di vino bianco secco
mezzo spicchio di aglio
2 cucchiai di olio extra vergine di oliva

Procedimento
1. Cuoci a vapore le patate intere con la buccia dopo averle lavate.
2. Una volta cotte, passale allo schiacciapatate. Raccoglile in una terrina e aggiungi olio ed erbe aromatiche tritate assieme allo spicchio d'aglio. Amalgama il tutto.
3. Cuoci in padella antiaderente 5/6 cucchiai di impasto per volta. Compatta con il cucchiaio l'impasto e comincia a girare e rigirare la padella facendola roteare: in questo modo le patate si insaporiranno di tutti gli aromi e, asciugandosi, formeranno la crosticina.
4. Versa, quindi, nella padella qualche cucchiaio di vino e gira per farlo assorbire. Continua così, versa ancora del vino e lascialo assorbire.
5. Gira il tortino come si fa con una frittata fino a dorare entrambi i lati.