

Tortino di patate al rosmarino e olio extra vergine di oliva



Ingredienti (per 1 porzione)

100 g di patate Passo dopo Passo Despar

rosmarino q.b.

salvia q.b.

2 cucchiaini di vino bianco secco Despar

una punta di aglio

un cucchiaino di olio extra vergine di oliva

Procedimento

1. Cuocio a vapore le patate intere con la buccia dopo averle lavate.
2. Una volta cotte, le passo allo schiacciapatate. Le raccolgo in una terrina e aggiungo olio ed erbe aromatiche tritate assieme allo spicchio d'aglio. Amalgamo il tutto.
3. Cuocio in padella antiaderente 5/6 cucchiaini di impasto per volta. Compatto con il cucchiaino l'impasto e comincio 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. Verso, quindi, nella padella qualche cucchiaino di vino e giro per farlo assorbire. Continuo così, verso ancora del vino e lo lascio assorbire.
5. Giro il tortino come si fa con una frittata fino a dorare entrambi i lati.