



LEDIVINE

PER NATALE

TORTA SALATA PATATE E SALSICCIA di Valentina Previdi

Ingredienti per la base:

g	200	farina tipo 00 "leDivine – Sofia" Molino Dallagiovanna
g	40	formaggio grattugiato
g	70	burro
g	20	strutto
n	1	uovo grande
n	1	cucchiaino di sale
		un pizzico di pepe

Ingredienti per il ripieno:

g	450	patate (pesate già pelate)
g	150	salsiccia
g	250	ricotta (ben sgocciolata)
g	50	formaggio grattugiato
n	1	uovo grande
n	2	cucchiaini di sale
	q.b.	pepe
	q.b.	origano
		olio extravergine di oliva

Procedimento:

1. Per la frolla: sulla spianatoia mettete la farina a fontana con al centro l'uovo, lo strutto, il burro leggermente ammorbidito, il formaggio, sale e pepe; iniziate a impastare prima con una forchetta e poi con le mani fino ad ottenere un impasto compatto e omogeneo. Coprite con pellicola e fate riposare in frigorifero per 30 minuti.
2. Per il ripieno: Pelate le patate e tagliatele in fettine sottili. Mettete in padella con un filo d'olio e fate cuocere per 5 minuti, aggiustate di sale, pepe e aggiungete l'origano. In una seconda padella rosolate la salsiccia sbriciolata con un filo d'olio. Lasciate raffreddare entrambi.
3. In una ciotola unite la ricotta, il formaggio grattugiato, l'uovo, la salsiccia (tenetene da parte un cucchiaino per la decorazione); aggiustate di sale e pepe.
4. Assemblaggio: Stendete la frolla con il mattarello a circa 0,5 cm, utilizzatela per rivestire una teglia da crostata da 20 cm foderata con carta forno. Farcite con metà ripieno di ricotta e salsiccia e poi fate uno strato di patate a fettine, terminate con il rimanente ripieno.
5. Decorate la superficie con le fettine di patate rimanenti e la salsiccia che avete tenuto da parte.
6. Infornate in forno statico già caldo a 180° per 40-45 minuti.
7. Servite tiepida o fredda.

Riferimenti blog:

Profumo di cannella e cioccolato

<https://www.profumodicannellaecioccolato.com>

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl

Località Pilastro, 2
29010 Gragnano Trebbiense (PC)
t. 0523.787155
f. 0523.787450

**leDivine
da grano italiano**

dallagiovanna.it
shopdallagiovanna.it