

Giugno 2016

Guida Cucina

OGNI GIORNO UN MENU DIVERSO

SOLO
0,90
euro

DOLCI
GOLOSISSIMI
con le ciliegie

Crostata
con pomodorini
e basilico
pag. 29



IMPARA CON NOI
ARROSTO
FARCITO pag. 52



110 RICETTE APPETITOSE E SEMPLICI

+ le schede **supersprint**
da staccare e conservare

LE RICETTE PASSO PER PASSO

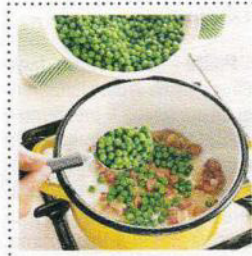
Torta di patate

Facile / 1 h e 30' / per 4 pers.

1 kg di patate · 3 uova · 400 g di piselli sgranati · 200 g di champignon · 100 g di pancetta tesa in 1 sola fetta · 1 cipolla · noce moscata · pangrattato · grana padano grattugiato · burro · olio extravergine d'oliva · sale



1 Lavate le patate, mettetele in una casseruola di acqua fredda e lessatele per 40'. Scolatele, sbucciatele e riducetele in purè. Mettetelo in una ciotola, aggiungete 1 grattatina di noce moscata, 50 g di grana e mescolate. Sgusciate le uova, separate i tuorli dagli albumi e unite i primi al purè. Montate gli albumi a neve ben ferma e incorporateli al composto.



2 Lavate rapidamente i funghi, asciugateli e tagliateli a fettine. Fate fondere 20 g di burro in una casseruola, unitevi i funghi, salateli e cuoceteli per 20'. Scaldate 1 cucchiaio d'olio in una padella con 20 g di burro; aggiungete la cipolla sbucciata e tritata e la pancetta a dadini e rosolate tutto per qualche minuto. Aggiungete i piselli, salate e cuocete per 10'.



3 Imburrate uno stampo a cerniera di 24 cm di diametro, cospargetelo con il pangrattato e foderate fondo e pareti con 2/3 del composto di patate. Trasferitevi i piselli con la pancetta, poi unite anche i funghi. Coprite con il resto del mix di patate, livellate la superficie con una spatola e formate una decorazione a cerchi concentrici. Cospargete con altro pangrattato e cuocete in forno caldo a 160° per 40'. Lasciate intiepidire la torta, sformatela su un piatto di portata e servitela.



IL PRODOTTO GIUSTO

• **Selenella Classica (1,5 kg, € 1,99)**

Di sapore ricco e ottima consistenza, questa varietà di patata è ideale da gustare lessata, al forno, frita oppure per preparare il purè. Perfetta quindi per la nostra ricetta.