

INGREDIENTI: 600gr di patate, 2 uova, 10gr di burro, sottilette o brie, macinato di tartufo nero Tartufiamo, pangrattato, olio evo, sale e pepe qb.

PREPARAZIONE: Mettete a lessare le patate in un tegame per circa 20 minuti, una volta pronte, scolatele, pelatele e schiacciatele con uno schiaccia patate.

Unite alle patate le uova, il tartufo nero macinato Tartufiamo e sale e pepe a piacere. Impastate con le mani per amalgamare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo.

Prendete 7 stampini (potete utilizzare quelli in alluminio usa e getta) della capacità di 125 ml l'uno, imburrateli e spolverizzateli con il pangrattato. Riempite gli stampini per formare il tortino lasciando lo spazio al centro da riempire con una sottiletta, quindi ricoprite con dell'altro composto di patate e livellate la superficie del tortino. Spolverizzate con il pangrattato e irrorate ciascun tortino con un filo di olio d'oliva. Infornate in forno statico preriscaldato per 40 minuti a 180° (35 minuti a 160° per cottura in forno ventilato).



*Tortino di
patate con
cuore caldo*