

## Tortino di patate su fonduta di montasio (Contorni)



### Preparazione

Tagliate a dadolata grossa le patate e fatele saltare su abbondante olio con un dente d'aglio schiacciato per insaporire. Salate quasi subito in modo da farle ammorbidire e aggiungete un po' d'acqua. Fate cuocere per bene e aggiungete il pimenton e lo zafferano assieme a un goccio d'acqua. Quando saranno cotte al punto giusto, schiacciatele con un pestello.

Preparate la fonduta in questo modo:

grattugiate il grana e il montasio e mescolatelo al latte e al tuorlo, salando lievemente e aggiungendo un po' di pepe e noce moscata.

Questo composto lo metterete in un tegamino a fuoco basso e mescolando sempre con una frusta lo farete sciogliere per bene senza che si divida la parte grassa da quella liquida e senza che l'uovo impazzisca.

Quando la fonduta sarà pronta, scaldate un po' le patate e formate dei tortini con uno stampino apposito, mettete un letto di fonduta in un piatto fondo e adagiatevi sopra il tortino. Io ho voluto decorare mettendo il tortino in un cestino di grana e spolverando lievemente con il pimenton.

### Consigli

Qualora voleste dare un tocco differente alla vostra preparazione, unite al vostro tortino di patate qualche altra verdura di vostro gradimento spadellata precedentemente.

### Curiosità

Il montasio è un formaggio la cui produzione avviene tra il Friuli Venezia Giulia e il Veneto: è possibile reperirlo in commercio fresco, mezzano e stravecchio.

### Informazioni

**Preparazione** 30 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Patate**

**Sale**

**Pimenton**

**Zafferano** 1 bustina

**Grana** 60 grammi (grattugiato)

**Latte** 200 millilitri

**Sale** (1 pizzico di sale)

**Uova** (1 tuorlo d'uovo)

**Pepe**

**Noce moscata**