

Timballo di patate *(Torte salate)*



Preparazione

Tagliate a fettine di 1/2 cm ogni verdura.

Lessate le fette di patata per qualche minuto in acqua bollente, poi in una pirofila, mettete dei pezzettini di burro, e adagiatevi sopra un letto di fette di patata.

Salate e poi stendete uno strato di fette di pomodoro e salate.

Fate uno strato di cipolla, uno strato di zucchine e di melanzane (che avrete passato prima sotto sale per fare uscire il liquido di vegetazione) e poi uno strato di peperoni.

Ripetete la stratificazione e in ultimo spolverate per bene con pan grattato e grana e mettete qua e là dei pezzetti di burro.

Lasciate in forno a 180° per 35 minuti, di cui gli ultimi 5 minuti con grill.

Consigli

Se non gradite le verdure che abbiamo scelto per la nostra ricetta, vi consigliamo di provare il timballo di patate con tantissime altre verdure come ad esempio i carciofi.

Curiosità

Le patate contengono al loro interno un'elevata quantità di amido e rappresentano un valido sostituto dei cereali nel caso delle diete ipocaloriche. Il succo delle patate è indicato anche nei casi in cui si soffre di stitichezza, gastrite, ulcera gastro duodenale e calcolosi biliare.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 35 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Patate 200 grammi

Cipolle 50 grammi (di tropea)

Peperoni verdi 30 grammi

Pomodori 100 grammi

Melanzane 50 grammi

Zucchine 40 grammi

Prezzemolo

Burro 2 grammi

Pan grattato

Grana

Sale