

TORTINO DI PATATE CON NOCCIOLE E BASILICO, CREMA DI ZUCCHINE E STRACCIATELLA

Un piatto unico che sorprende al primo morso.

Difficoltà: facile

4 persone

Tempo: 90' (1h 30')

Ingredienti

- 1 kg di patate
- Un mazzo di basilico
- 200 g di nocciole
- Grana Padano
- Un tuorlo d'uovo
- 450g di zucchine (circa una intera)
- 40g di cipolla (circa metà di una)
- 250 g di straciatella
- Olio extravergine d'oliva
- Sale



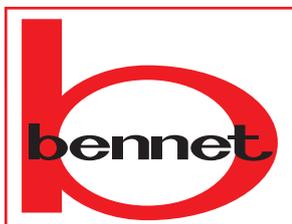
Procedimento

Tagliare le patate in quattro e lessarle con tutta la buccia in acqua salata. Quando sono cotte, sbucciarle, passarle poi al passaverdure per ottenere una grana finissima e fare raffreddare.

Nel frattempo, tritare le nocciole e nel bicchiere del mini-pimer unirne una parte a delle foglie di basilico lavato e asciugato. Aggiungere olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e frullare.

Ottenere una crema simile a un pesto di basilico.

Quando le patate schiacciate sono fredde aggiungere un tuorlo d'uovo, le nocciole restanti, del Grana Padano grattugiato e un po' di noce moscata. In una formina di silicone mettere un po' di impasto, scavo un po' con il pollice, mettere un cucchiaino di pesto di basilico e richiudere con altro impasto. Cuocere in forno a 180°C per circa 20-30 minuti.



Gli editoriali.

Durante la cottura preparare la crema di zucchine tagliandole a fettine e poi rosolandole con olio extravergine d'oliva e cipolla tritata. Aggiustare di sale, frullare e setacciare e rimettere sul fuoco per ottenere la densità desiderata. In un piatto da portata mettere un cucchiaino di crema di zucchine sul fondo, adagiare il tortino appena sfornato e coprirlo con altra crema e della stracciatella in cima.

Servire caldo.