

Tortino di patate e noglia

Scritto da Antonio Cedrola



Ingredienti x 10 tortini:

- 2,5 kg di Patate vecchie a pasta gialla

Tortino di patate e noglia

Scritto da Antonio Cedrola

- 500 gr di Noglia (salsiccia grassa ed aromatica)
- 150 gr di Pecorino grattugiato
- Pangrattato
- Sale / Pepe nero
- Olio EVO

Preparazione:

- Partendo dall'acqua fredda, lessare le patate intere e con la buccia, poi spellarle e schiacciarle con uno schiacciapatate;
- Togliere il budello alla noglia, sbriciolarla con le mani o, se necessario, aiutandosi con un coltello, metterla in una padella antiaderente calda e farla rosolare nel suo grasso. Eliminare tutto il grasso;

Tortino di patate e noglia

Scritto da Antonio Cedrola



rimane terra unire le patate, il pecorino grattugiato, la noglia rosolata, e regolare di sale e

colore e sapore. In un tegame antiaderente, con olio d'oliva, si tosta la poltiglia a fiamma alta per 10 minuti, si

capolare e si taglia in piccoli pezzi. Si spara in un tegame antiaderente a 50°C per circa 20-25 minuti. De

Tortino di patate e noglia

Scritto da Antonio Cedrola

