

Tortino di patate e halloumi con pesto di aglio orsino



Questo tortino di patate vegetariano è piuttosto internazionale in termini di formaggio, perché oltre al locale Appenzeller, il ripieno contiene anche l'halloumi cipriota.

L'halloumi è conosciuto soprattutto come formaggio da fare alla griglia, ma può servire per molto di più, come dimostra questo piatto. Le fette di formaggio a pasta semidura vengono alternate a strati insieme alle patate per formare una torta salata, in modo che queste ultime diventino croccanti all'esterno e rimangano belle morbide all'interno.

Il fiore all'occhiello del piatto è il pesto di aglio orsino fatto in casa. Le foglie di aglio orsino profumato sono ancora disponibili fino a maggio, da raccogliere o da comprare al supermercato. Fuori stagione, il tortino è delizioso anche con altre varianti di pesto, come ad esempio il pesto di nocciole e prezzemolo.

Servito come piatto principale accompagnato da un'insalata fresca, la quantità indicata è sufficiente per 4 porzioni. Come contorno, il tortino è sufficiente anche per 6 persone.

Tortino di patate e halloumi

- 2½ cucchiaini di burro
- 1 cipolla grande, sbucciata, tagliata a fette sottili
- 1 kg di patate farinose, pelate e tagliate a fette sottili
- 1 ½ cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di noce moscata in polvere
- ¼ di cucchiaino di pepe nero
- 4 cucchiaini di panna intera
- 250 g di halloumi tagliato a fette sottili
- 60 g di formaggio a pasta dura, ad esempio Appenzeller, grattugiato finemente

Pesto di aglio orsino

- 100 g di aglio orsino, lavato e asciugato accuratamente in una centrifuga per insalata o con un canovaccio
- 60 g di pinoli
- 30 g di parmigiano
- 90 ml d'olio d'oliva
- Una presa di sale

Tortino di patate e halloumi

1. Scaldare il burro in una padella capiente e rosolare la cipolla fino a quando diventa trasparente. Aggiungere le patate a fette, salare e continuare a cuocere per 5 minuti a fuoco medio-alto.
2. Insaporire con noce moscata e pepe e versare la panna. Cuocere a vapore per altri 5 minuti.
3. Preriscaldare il forno a 200°C e foderare una tortiera rotonda di circa 20 cm di diametro con carta da forno.
4. Per prima cosa stendere uno strato di fette di patate sul fondo, poi aggiungere un po' di halloumi e cospargere con un po' di formaggio grattugiato. Continuare a formare strati in questo ordine fino a esaurimento degli ingredienti, terminare con uno strato di fette di patate.
5. Cuocere nel forno preriscaldato per 30 minuti. Quindi ribaltare il tortino su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere per altri 25 minuti, finché la superficie non sarà dorata. Nel frattempo, preparare il pesto.

Pesto di aglio orsino

1. Ridurre in purea tutti gli ingredienti in un contenitore alto con un frullatore a immersione.

Finitura

1. Servire il tortino di patate subito dopo la cottura con il pesto di aglio orsino.

Tempo di preparazione: **circa 2 ore**

Terre del Barolo Barbera d'Alba DOC

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Elegante profumo di more e ciliegie nere. Di corposità da medio a piena, con tannini morbidi e acidità equilibrata. Lungo nel finale.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

