

# TORTA DI PATATE AL FORNO CON VARIANTE DI: “FARINA DE FORMENTON E MORTANDELA NONESA”

## Ingredienti:



## Preparazione:



**2 kg** di patate bianche *Kennebec*  
**200 g** di farina di grano saraceno  
**200 g** di *mortandela nonesa* tagliata  
a dadini  
sale e olio q.b.



Lavare e pulire le patate, pelarle e grattugiarle con la grattugia grossa.

Aggiungere la farina più il sale e impastare il tutto ottenendo un impasto piuttosto denso.

Scaldare bene una teglia (meglio se di rame) sulla piastra. Aggiungere l'olio e l'impasto coprendo la superficie con i dadini di *mortandela nonesa*.

Far friggere qualche minuto e poi passare al forno caldo fino a che la superficie della torta risulti dorata. Girare la torta e far dorare sull'altro lato. Quando è pronta portare in tavola e servire calda.