

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.