



Torta di patate e rosmarino

Torte Salate

🕒 40m

👥 8



Ingredienti

- 1 1 Cipollotto
- 1 Rotolo 1 rotolo di Pasta Brisée
- 500 g 500 g di Patate
- 100 g 100 g di Groviera
- 1 Rametto 1 rametto di Rosmarino
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Sbucciate le patate e grattugiatele, trasferitele in uno scolapasta e schiacciatele per strizzarle bene, al fine di eliminare l'acqua in eccesso. Trasferite in una ciotola, unite il cipollotto e il rosmarino tritati, il formaggio, un filo d'olio, sale e pepe. Con la Pasta Brisée foderate una tortiera e riempite con il composto di patate. Infornate a 180°C per mezz'ora circa.