

**TORTA DI PATATE, GRANA PADANO DOP E ROSMARINO** 6 porzioni**INGREDIENTI**

- 200 grammi di farina di farro
- 100 grammi di acqua
- 2 cucchiaini da tavola di olio di oliva extravergine (18 g)
- 1 bustina di lievito istantaneo per impasti salati
- 1 pizzico di sale e zucchero
- 3 unità piccole di patate (300 g)
- 10 porzioni di grana Padano DOP grattugiato (100 g)
- 4 unità di cipolla rossa tagliata a fettine
- 2 cucchiaini da tavola di olio di oliva extravergine (18 g)
- 3 rametti di rosmarino
- 1 albume
- q.b di sale e pepe

COME PREPARARE LA RICETTA

- 1° Preparate la pasta impastando 200 g di farina di farro, aggiungete 20 g di olio, il lievito, il sale, lo zucchero e impastate con 100 ml di acqua. Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, separatene un po' che userete per guarnire il bordo, lavoratelo col mattarello fino a raggiungere lo spessore desiderato e stendetelo in una teglia antiaderente da pizza di circa 25 cm di diametro. Con una mandolina affettate le cipolle e le patate più finemente possibile in modo che risultino quasi trasparenti. Grattugiate il Grana Padano. Riempite la teglia in 2 strati in questa sequenza: uno strato di patate che copra tutta la teglia, uno strato di Grana Padano, uno strato di cipolle, per finire cospargete di Grana Padano. Arrotolate la pasta rimasta formando una treccia che metterete intorno alla teglia spennellandola con l'albume. Cospargete la torta con gli aghi di rosmarino e versate un po' di olio a filo. Fate cuocere nel forno già caldo a 90°C per 25 minuti, finché le patate non saranno tenere e la pasta ai bordi non risulterà dorata e croccante.
- 2° Preparate la pasta impastando 200 g di farina di farro, aggiungete 20 g di olio, il lievito, il sale, lo zucchero e impastate con 100 ml di acqua. Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, separatene un po' che userete per guarnire il bordo, lavoratelo col mattarello fino a raggiungere lo spessore desiderato e stendetelo in una teglia antiaderente da pizza di circa 25 cm di diametro. Con una mandolina affettate le cipolle e le patate più finemente possibile in modo che risultino quasi trasparenti. Grattugiate il Grana Padano. Riempite la teglia in 2 strati in questa sequenza: uno strato di patate che copra tutta la teglia, uno strato di Grana Padano, uno strato di cipolle, per finire cospargete di Grana Padano. Arrotolate la pasta rimasta formando una treccia che metterete intorno alla teglia spennellandola con l'albume. Cospargete la torta con gli aghi di rosmarino e versate un po' di olio a filo. Fate cuocere nel forno già caldo a 90°C per 25 minuti, finché le patate non saranno tenere e la pasta ai bordi non risulterà dorata e croccante.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (246 g)	% AR
ENERGIA	137 kcal	336 kcal	17 %
PROTEINE	6 g	14 g	28 %
CARBOIDRATI	17 g	41 g	16 %
ZUCCHERI	4 g	9 g	10 %
LIPIDI	5 g	12 g	17 %
GRASSI SATURI	2 g	4 g	20 %
FIBRE ALIMENTARI	2 g	4 g	16 %
SODIO	158 mg	388 mg	16 %