

Torta di patate Anna

Ingredienti

1,5 kg di patate a pasta farinosa(Desiree)
150g di burro

Preparazione

Tagliate le patate a fette sottili, usando un mandolino, oppure tagliatele a fette di 2-3 mm a mano con un coltello grande e affilato.

Sciacquare le patate tagliate a fette in acqua fredda per eliminare l'amido, quindi asciugarle su un asciugamano pulito o con carta da cucina.

Sciogliete il burro in un tegamino, poi versatelo in una ciotola.

Aggiungete 3 cucchiai di burro fuso in una grande padella pesante a prova di forno (circa 21 cm di diametro di base).

Imburrare la padella , poi disporre ordinatamente uno strato di fette di patate sul fondo della padella - questo sarà il lato di presentazione quando è cotto.

Spennellate ancora un po' di burro sulle patate, poi aggiungete un altro strato di fette, poi il burro.

Ripetere fino a quando la padella è piena, riservando abbastanza burro da spennellare su un grande quadrato di stagnola.

Cuocere a fuoco medio per 10 minuti fino a quando la base non sarà dorata, scuotendo la padella ogni qualche minuti in modo che le patate non si attacchino. Preriscaldare il forno a 200°C, ventilato a 180°C.

Coprire la teglia con la carta stagnola preparata, imburrata a testa in giù. Inforiare in forno per 20 minuti.

Togliere l'alluminio e cuocere per altri 20 minuti o fino a quando le patate sono cotte controllare con un coltello affilato o uno spiedino.

Lasciar riposare per 10 minuti prima di girare su un piatto, servire.