

TORTINO DI PATATE E BIETA AL BRIE

TORTINE DI PATATE E BIETA AL BRIE

(ingredienti per 2 tortini)

100 gr di bieta (senza gambo) + 2 foglie con il gambo

1 patata media

120 gr di brie

(io ho usato il camoscio d'oro, che a mio parere ha un gusto più delicato)

1 uovo

15 gr di parmigiano

rosmarino

sale, pepe. noce moscata

Lessate la patata, lavate la bieta e privatela del gambo, tenete però due foglie delle più grandi con il gambo.

Lessate la bieta in acqua salata, scolatela poi lessate qualche minuto anche le due foglie. Tenete da parte le due foglie intere e qualche foglia per fare il fondo dei tortini.

Schiacciate la patata e in una ciotola unitela ad un uovo, il grana, 80 gr di brie a pezzetti, la bieta tritata, il pepe una spolverata di noce moscata, e il rosmarino tritato.

Se avete le tortiere monodose imburrate gli stampi mettete sul fondo delle foglie di bieta e attorno, all'interno, una foglia intera per foderare tutto il bordo, riempite con il composto di patate e infornate a 180° per 20 minuti, tagliate a striscioline il brie rimanente e mettetelo sopra i tortini, lasciare qualche minuto in forno.

Se come me siete sicuri di avere le tortiere monodose ma non riuscite più a trovarle, in una teglia stendete la carta forno, mettete qualche foglia di bieta, posizionate sopra qualche cucchiata di composto e avvolgerlo con la foglia di bieta intera, chiudere con lo spago ed eventualmente aggiungere del composto per riempire.



Con questa ricetta partecipo al contest di SAPORI DI ELISA
VegetariaMo?

VELLUTATA DI FUNGHI E PATATE

C'è ancora della neve qui in romagna e guardando fuori dalla finestra ancora c'è tanta voglia di una bella zuppetta calda..



VELLUTATA DI FUNGHI E PATATE

(ingredienti per 4 persone)

200 gr di patate

400 gr di funghi champignon

1 spicchio d'aglio

brodo vegetale

latte

prezzemolo

parmigiano

crostini di pane

olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Pulite i funghi tagliateli e metteteli in una padella dove avrete fatto rosolare lo spicchio d'aglio con un filo d'olio d'oliva, lasciate cuocere i funghi circa 15 minuti eventualmente allungando con un po di brodo.

Pelate, lavate e tagliate a piccoli cubetti le patate, mettetele in una casseruola unite i funghi e coprite con metà brodo e metà latte, lasciar cuocere circa 15 minuti, salate separe e con in frullatore ad immersione formate una crema, se troppo densa aggiungere un po di brodo se troppo liquida

lasciate restringere, *la densità va comunque a gusti...*
Impiattate condite con un filo d'olio extravergine d'oliva
prezzemolo fresco tritato e crostini di pane abbrustolito.