TORTA DI SAN PIETRO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di castagne secche,
- 200 g di fave,
- 500 g di patate,
- 600 g di pasta di pane,
- 150 g di burro,
- q.b. latte,
- sale,
- timo,
- aglio,
- rosmarino,
- noce moscata.

La sera precedente mettere in ammollo le fave e le castagne.
Il giorno seguente, mondate da pelle e pellicine le fave e le castagne e mettetele a cuocere in abbondante acqua salata.
A metà cottura, 30 minuti circa, aggiungere le patate e ultimare la cottura, altri 30 minuti.
Scolare e passare tutto al passaverdura, quindi aggiungere il burro precedentemente fatto soffriggere con il timo, due spicchi di aglio ed il rosmarino, una grattata di noce moscata e un po' di latte, se il composto risulta troppo denso.
A parte con metà della pasta di pane, foderare una teglia di 20 cm. di diametro circa, riempire con la purea e coprire con la rimanente pasta di pane, saldare i bordi e infornare a 180°C.
Sfornare quando la pasta è ben dorata e croccante.
Prima di servire, ungere la superficie della torta con burro.