

TORTA DI PATATE E BROCCOLETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di patate,
- 800 g di broccoletti,
- 80 g di burro,
- 2 tuorli d'uovo,
- 60 g di mandorle,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Lessate le patate, sbucciatele, passatele allo schiacciapatate. Incorporate al composto ancora caldo 40 g di burro, i tuorli, un po' di noce moscata, sale e pepe.

Lavate i broccoletti, divideteli a cimette, sbollentateli in acqua salata per 5 minuti. Imburrate una pirofila e riempitela alternando strati di purè e broccoletti fino a esaurimento degli ingredienti.

Cospargete la superficie con le mandorle tagliate a filetti e fiocchetti di burro.

Mettete in forno a 200°C e fate dorare: ci vorranno dieci minuti.

Togliete, sformate e servite.