

TORTA DI PATATE FARCITA

Ingredienti per 4 persone

.....

1 Kg di patate farinose lessate

100 g di olive nere

50 g di capperi sotto sale

15 pomodorini ciliegia

2 acciughe sotto sale

una grossa cipolla a fette

peperoncino in polvere

aceto

olio extravergine d'oliva

sale q. b.

.....

Sbucciate le patate e passatele allo schiacciapatate, quindi unite al purè 2 cucchiari di olio, sale e peperoncino.

Fate appassire la cipolla in una padella con un filo d'olio, aggiungete i pomodorini spezzettati e cuocete a fuoco vivo per 10 minuti; insaporite con sale e peperoncino. Snocciolate le olive e condite con un filo d'olio.

Dissalate i capperi e le acciughe sfilettate, metteteli a bagno separatamente in acqua e aceto per 10 minuti; sgocciolateli e fateli asciugare su carta assorbente. Foderate uno stampo con carta forno unta con un velo d'olio e rovesciatevi metà del composto di patate. Pareggiatelo e versatevi l'intingolo di cipolla e pomodorini. Completate con le olive, i capperi e le acciughe a pezzettini. Stendete sul ripieno il composto di patate rimasto, pareggiatelo e rigatelo con una forchetta. Spennellate di olio e infornate a 200° per 20 minuti. Decorate, a piacere, con pomodorini a spicchi e prezzemolo e servite.