

TORTA DOLCE DI PATATE

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di patate a pasta bianca
- 60 g di burro
- 1 dl di panna
- 30 g di farina
- 100 g di zucchero
- 1 cucchiaio di cannella
- 3 uova
- 50 g di pinoli
- 80 g di uvetta
- 50 g di zucchero a velo



Vino consigliato
Vin Santo

Tempo: 100' - **Kcal:** 630 a porzione - **Difficoltà:** facile

Preparazione

Spazzolate e lavate le patate con la buccia, lessatele per 30 minuti circa, pelatele e passatele nello schiacciapatate. Lavorate il passato con il burro, a fuoco moderato, per ammorbidirlo, unite la farina setacciata e la panna. Dividete gli albumi dai tuorli e montateli a neve molto ferma. Aggiungete al composto, a fuoco spento, lo zucchero, i tuorli, la cannella, l'uvetta che avrete fatto rinvenire per 15 minuti in acqua e i pinoli. Incorporate molto delicatamente gli albumi e versate l'impasto in una teglia imburrata. Cuocete in forno caldo per 45 minuti, fino a che la superficie risulterà ben dorata. Lasciate raffreddare, sistemate la torta sul piatto di portata e servitela fredda spolverizzata di zucchero a velo.

Note: Per evitare che l'uvetta si depositi tutta sul fondo della torta, prima di incorporarla all'impasto riscaldatela per qualche minuto nel forno, oppure in padella, insieme ad una piccola noce di burro.