



Torta di patate al tonno - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

secondo piatto - torta salata - emmenthal - besciamella ligh

Ingredienti:

800 grammi di patate  
50 grammi di burro  
25 grammi di farina  
250 cc. di latte  
200 grammi di tonno  
50 grammi di Emmenthal grattugiato  
3 uova  
sale, pepe, noce moscata

Bollire le patate sbucciate e a tocchetti. Scolare bene e passarle al passapatate, rimettere sul fuoco ad asciugare condendo con pepe, noce moscata e burro. Fuori dal fuoco aggiungere tre tuorli, uno per volta facendo incorporare bene.

Preparare una besciamella (io non ho messo burro) con farina e latte, appena densa condire con sale e pepe fuori dal fuoco e mettere metà del tonno sgocciolato bene. Appena diventa una crema liscia, mettere il rimanente tonno e l'Emmenthal.

Montare a neve densissima gli albumi rimasti e incorporarli alle patate facendo attenzione a non smontarli. Disporre il composto di patate in una teglia imburata e livellare. Mettere sopra la besciamella col tonno e infornare a 200° per 50 minuti.

[immagine non più disponibile].