TORTINO DI PATATE E BIETA AL BRIE

TORTINE DI PATATE E BIETA AL BRIE
(ingredienti per 2 tortini)
100 gr di bieta (senza gambo) + 2 foglie con il gambo
1 patata media
120 gr di brie
(io ho usato il camoscio d'oro, che a mio parere ha un gusto più delicato)
1 uovo
15 gr di parmigiano
rosmarino
sale, pepe. noce moscata

Lessate la patata, lavate la bieta e privatela del gambo, tenete però due foglie delle più grandi con il gambo.
Lessate la bieta in acqua salata, scolatela poi lessate qualche minuto anche le due foglie. Tenete da parte le due foglie intere e qualche foglia per fare il fondo dei tortini.
Schiacciate la patata e in una ciotola unitela ad un uovo, il grana, 80 gr di brie a pezzetti, la bieta tritata, il pepe una spolverata di noce moscata, e il rosmarino tritato.
Se avete le tortiere monodose imburrate gli stampi mettete sul fondo delle foglie di bieta e attorno, all'interno, una foglia intera per foderare tutto il bordo, riempite con il composto di patate e infornate a 180° per 20 minuti, tagliate a striscioline il brie rimanente e mettetelo sopra i tortini, lasciare qualche minuto in forno.
Se come me siete sicuri di avere le tortiere monodose ma non riuscite più a trovarle, in una teglia stendete la carta forno, mettete qualche foglia di bieta, posizionate sopra qualche cucchiaiata di composto e avvolgerlo con la foglia di bieta intera, chiudere con lo spago ed eventualmente aggiungere del composto per riempire.





Con questa ricetta partecipo al contest di SAPORI DI ELISA VegetariaMo?