

## I GUSTI DI UNA VOLTA

**LA RICETTA ANTICA**  
SEMPLICE MA GUSTOSA,  
LA TORTA DOLCE  
CON LE PATATE È BUONA  
PER TUTTE LE STAGIONI



■ "Molta gente mangia più con la fantasia che col palato e però guardatevi sempre dal nominare, almeno finché non siano già mangiati e digeriti, quei cibi che sono in generale tenuti a vile per la sola ragione che costano poco o racchiudono in sé un'idea che può destar ripugnanza; ma che poi, ben cucinati o in qualche maniera manipolati, riescono buoni e gustosi." ecco cosa ci ricorda **Pellegrino Artusi** nel suo celebre manuale di cucina. Infatti spesso i piatti dagli ingredienti più semplici sanno essere molto raffinati, ma consiglia anche di non farlo notare ai commensali perché, scoperta l'origine povera della ricetta, potrebbero finire per disprezzarla senza nemmeno averla assaggiata. La torta di patate è tra queste ricette semplici, ma gustose. Ecco cosa ci serve: patate, zucchero, uova, mandorle, burro, un pizzico di sale e scorza di limone. "Lessate le patate (meglio cotte a vapore), sbucciatele e passatele dallo staccio quando sono ancora ben calde. Sbucciate e pestate finissime, insieme collo zucchero, le mandorle, versatele nelle patate cogli altri ingredienti, lavorando il tutto con un mestolo per un'ora intera e aggiungendo le uova una alla volta e il burro sciolto. Versate il composto in una teglia unta di lardo o burro ed aspersa di pangrattato, cuocetela in forno e servitela diaccia".

