**Torta di patate dolci con tapenade**

**Ingredienti per circa 12 porzioni:**

200 gr di farina

100 gr di burro freddo

4 uova medie

Sale e pepe q.b.

600 gr di patate dolci del Nord Carolina

1 mazzetto di cipollotti

1 cucchiaio di olio

1 cucchiaino di timo secco

200 gr di crème fraîche

Noce moscata

Burro per la teglia

Pellicola per alimenti

Carta da forno e legumi secchi per la cottura alla cieca

**Per la tapenade:**

100 gr di olive nere snocciolate

1 cucchiaio di capperi sott’aceto

2 filetti di acciughe sott’olio

1 spicchio d’aglio

3 cucchiai di olio d'oliva

**Procedimento:**

1. Unite la farina, il burro a pezzetti, 1 uovo e 1 presa di sale e impastate rapidamente fino a ottenere una pasta liscia. Mettete l’impasto fra due fogli di pellicola trasparente, stendetelo formando un disco (circa 32 cm Ø) e usatelo per rivestire una teglia da forno imburrata (26 cm Ø). Punzecchiate più volte la pasta con una forchetta. Lasciate riposare al fresco per circa 30 minuti.

2. Sbucciate le patate dolci e tagliatele a fette di circa 2 mm di spessore. Mondate e lavate i cipollotti e tagliateli a rondelle. Mettete da parte la parte verde dei cipollotti che userete per guarnire. Soffriggete le patate dolci e i cipollotti nell’olio caldo per circa 5 minuti. Insaporite con sale, pepe e timo.

3. Per il ripieno sbattete la crème fraîche con 3 uova. Insaporite con abbondante sale, pepe e noce moscata.

4. Rivestite la base di pasta con la carta da forno e riempitela di legumi. Cuocete sul piano inferiore nel forno preriscaldato a 200 °C (180 °C se ventilato) per circa 15 minuti. Togliete la carta da forno e i legumi. Adagiate le patate dolci e i cipollotti sulla base di pasta. Versate il ripieno. Mettete sul piano inferiore del forno e cuocete per altri 30 minuti.

5. Per la tapenade tritate finemente le olive, i capperi, i filetti di acciughe e lo spicchio d’aglio sbucciato nel tritatutto. Amalgamate con l’olio d’oliva. Distribuite la parte verde dei cipollotti tagliata a rondelle sulla superficie della torta e accompagnate con la tapenade.

**Tempo di preparazione:** circa 1,5 ore

**Valori nutrizionali per porzione:**

Energia: 325 kcal/1362 kJ

Proteine: 6 gr

Grassi: 21 gr

Carboidrati: 26 gr