# Torta rustica con patate sabbiose

## Ingredienti

*Una confezione di pasta sfoglia senza glutine rotonda*

*4 Patate gialle*

*Scamorza grattugiata a piacere*

*Mozzarella a piacere*

*Due cucchiai di pan grattato senza glutine*

*4/5 fette di fesa di tacchino (o prosciutto cotto ecc.)*

*Formaggio grattugiato q.b.*

*Paprika, olio, sale, pepe q.b.*

## Procedimento

*Tagliate a dadini 4 patate e lessatele in acqua bollente per 10/15 minuti. Lasciatele intiepidire e condite con sale, pepe, 2 cucchiai di pangrattato sg, 1 cucchiaio di formaggio grattugiato, olio e paprika. Mescolate il tutto. Srotolate un rotolo di pasta sfoglia sg, sistematelo nello stampo lasciando sotto la carta da forno e bucherellate la base. Spolverate con pangrattato sg, farcite con fesa di tacchino arrosto, mozzarella, scamorza grattugiata e sopra le patate sabbiose. Chiudete i bordi e spruzzate d'olio. Fate cuocere in forno caldo a 200°C per 20 minuti.*