

Pasta sfoglia

patate prosciutto e provola



Ingredienti

2 rotoli di pasta sfoglia tondi senza glutine #

150 gr patate

120 gr prosciutto cotto

120 gr provola senza lattosio

60 gr di parmigiano grattugiato

Sale q.b.

Procedimento

Lessate le patate, poi schiacciatele grossolanamente con la forchetta. Stendete uno dei rotoli di pasta sfoglia, spolverate con abbondante parmigiano grattugiato e adagiatevi sopra le patate schiacciate. Stendete il prosciutto sopra alle patate e infine la provola a fette in maniera uniforme. Chiudete con la seconda sfoglia schiacciando bene sui bordi aiutandovi con una forchetta. Praticate dei fori sulla superficie. Mettete in forno a 180 gr per una ventina di minuti. Lasciate intiepidire e buon appetito