

Torta rustica con zucca e patate

Senza glutine



Ingredienti

1 rotolo pasta sfoglia senza glutine

250 gr zucca priva di buccia e semi

250 gr patate sbucciate

150 gr scamorza (o mozzarella per pizza) senza lattosio

80 gr prosciutto cotto

6 fette Emmental

Sale e pepe q.b.

Olio extravergine d'oliva

Prezzemolo tritato q.b.

Formaggio grattugiato q.b.

Procedimento

Cuocete 250 gr di patate e 250 gr di zucca tagliate a cubetti In abbondante acqua (oppure in microonde) Condite con olio e sale a piacere. Intanto stendete la pasta sfoglia sulla teglia e bucherellate il fondo con una forchetta. Stendete sul fondo le fette di Emmental (oppure Edamer) fino a coprirlo tutto. Versate le patate e zucca che avete precedentemente condito, sopra al formaggio. Aggiungete i dadini di prosciutto cotto e di scamorza (o mozzarella ma in questo caso vi consiglio di usare quella per pizza che ha meno liquidi) Infine spargeteci sopra del prezzemolo, del formaggio grattugiato e un filo d'olio d'oliva. Mettete in forno preriscaldato a 200 gr per 30/35 minuti. Servitela calda.

Ricetta originale di Mary zero glutine