

Torta salata scamorza e patate



Ingredienti

1 confezione di pasta sfoglia senza glutine

700 gr di patate

250 gr di ricotta o formaggio spalmabile senza lattosio

150 gr di scamorza affumicata senza lattosio

50 gr di parmigiano grattugiato

1 uovo

Q.b. sale

Q.b. Pepe

Q.b. noce moscata

Q.b. rosmarino

Procedimento

Pelare e lessare le patate, lasciando intere due o tre e tagliando a cubetti le restanti. Condire i cubetti con olio, sale e pepe, e schiacciare le patate intere con ricotta, uovo, sale, pepe e noce moscata. Stendere la pasta sfoglia in una teglia, aggiungere parmigiano, il ripieno, scamorza affumicata, i cubetti di patata, parmigiano e rosmarino. Infornare a 200°C per circa 25 minuti, fino a doratura.