

Rotolo croccante di patate

Senza glutine



Ingredienti

3 patate medie (circa 500 gr)

100 gr parmigiano grattugiato

Sale pepe paprika

Q.b. olio evo

Per farcire

Scamorza e prosciutto cotto a piacere ma potete utilizzare ciò che vi piace di più e renderlo anche vegetariano usando le zucchine grigliate.

Procedimento

Sbucciate le patate e affettatele molto sottilmente, preferibilmente con una mandolina. Cospargete un foglio di carta forno che avrete appoggiato sulla teglia con abbondante parmigiano grattugiato (mi raccomando deve essere uno strato bello spesso e uniforme). Disponete le fettine di patata una a fianco all'altra, sovrapponendole leggermente fino a formare un rettangolo. Salate pepate, cospargete con un po' di paprica ed infine oliate la superficie di tutte le patate. Mettete a cuocere in forno statico a 180° per circa 20 minuti, poi spostate in modalità grill e lasciate dorare le patate finché non saranno belle croccanti. Estratele dal forno, farcite a vostro piacere con prosciutto e scamorza tagliata a fettine sottili. Aiutandovi con la carta forno, arrotolate le patate formando un rotolo, un po' di parmigiano sulla superficie e via a cuocere in forno statico a 180° per circa 10 minuti, giusto il tempo di far sciogliere il formaggio. Sfornate e servite caldo ancora filante!

Ricetta dal web