

Torta millefoglie di patate

Senza glutine



Ingredienti

800 gr patate

150 gr speck

200 gr scamorza affumicata senza lattosio

q.b. sale

q.b. pepe

Per la besciamella senza glutine

50 gr burro senza lattosio

40 gr farina di riso #

500 ml latte senza lattosio

q.b. sale

q.b. noce moscata

Procedimento

Sbucciate le patate, tagliatele a fette e immergetele in acqua leggermente salata. Mettete sul fuoco e cuocete per dieci minuti dal momento in cui inizia il bollore. Nel frattempo versate la besciamella precedentemente preparata (o acquistata già pronta) sul fondo della teglia. Fate uno strato di patate ed uno di speck poi le fettine di scamorza affumicata. Proseguite così fino ad esaurimento degli ingredienti. L'ultimo strato fatelo con patate e besciamella, un pizzico di pepe e dello speck a dadini. Cuocete in forno statico a 180 gradi per una ventina di minuti o a vostro piacere. Servite tiepida

Ricetta dal web rivisitata per le mie esigenze