

Torta rustica con patate e zucchine

senza glutine



Ingredienti

3 patate gialle

Una zuccina

Speck a listarelle 150 gr #

Mozzarella e formaggi senza lattosio a piacere 180 gr

Una pasta sfoglia rotonda senza glutine #

Pangrattato senza glutine q.b. #

Olio Evo q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

Procedimento

Tagliate a pezzetti tre patate e una zucchina. Cuocetele al vapore o bollite per 10 minuti circa. Scolatele e condite con olio sale e pepe, mescolando il tutto. Stendete la pasta sfoglia senza glutine in una teglia rotonda di diametro adatto. Fate si che il bordo rimanga abbastanza per poterlo ripiegare. Bucherellate il fondo con una forchetta. Spolverate il fondo con del pangrattato senza glutine e poi versate le verdure. Aggiungete lo speck a dadini o listarelle. Infine versate la mozzarella o i formaggi desiderati tagliati a dadini. Ripiegate il bordo della pasta sfoglia verso l'interno e mettete in forno a 200 gr per 20 minuti. Lasciate intiepidire prima di servirla.

Ricetta originale di Mary zero glutine