

Tortini di patate ripieni di cotechino e scamorza

Senza glutine



Ingredienti

500 gr patate

250 gr cotechino precotto

2 cucchiaini formaggio grattugiato

sale e pepe

prezzemolo tritato

olio extravergine d'oliva

pangrattato senza glutine #

Procedimento

Lessate le patate, schiacciatele e lasciatele intiepidire. Aggiungete parmigiano, sale, pepe e un prezzemolo tritato. Mescolate fino a ottenere un composto compatto. Ungete leggermente gli stampini (tipo muffin) o usate pirottini di silicone. Mettete uno strato di composto di patate sul fondo e sui lati, formando una cavità. Farcite con cotechino a pezzetti e scamorza, poi richiudete con un altro strato di patate. Spolverate con pangrattato e spruzzate con un po' di olio spray. Cuocete a 190°C per circa 13 minuti, finché ben dorati e croccanti in superficie. Oppure in forno per 15/20 minuti. Sformate i tortini, e non appena si intiepidiscono capovolgeteli su un piatto da portata. Servite con accanto un cucchiaio abbondante di lenticchie. Un piatto completo, saporito e perfetto per portare fortuna a tavola!

Ricetta originale di Mary zero glutine