

Crostata di patate

Senza glutine



Ingredienti

500 gr di patate lesse

20 gr di burro senza lattosio

Pepe q.b.

Sale q.b.

Parmigiano grattugiato q.b.

1 uovo

Prezzemolo q.b.

80 gr di prosciutto cotto a cubetti #

150 gr di mozzarella senza lattosio

Pane grattugiato senza glutine q.b. #

Procedimento

Lavare le patate e cuocere in acqua bollente. Una volta cotte sbuciarle e metterle in una pirofila, schiacciarle quando sono ancora calde. Lasciare intiepidire e aggiungere poi burro, pepe, sale, formaggio grattugiato e uovo. Amalgamare e infine aggiungere il prezzemolo. Foderare con della carta forno uno stampo rotondo del diametro di circa 20 cm. Stendere circa 3/4 dell'impasto nello stampo e versarvi i cubetti di prosciutto cotto e la mozzarella tagliata a pezzetti. Con la parte restante di composto fare dei cilindretti per decorare. Cospargere con del pane grattugiato e cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 25 minuti.

Ricetta dal web