

Torta rustica con patate e tonno

Senza glutine



Ingredienti

4 Patate lesse

Pasta sfoglia senza glutine #

2 scatolette di tonno

2 mozzarelle

1 grappolo di pomodorini

Olive taggiasche a sentimento

Sale, olio e origano

Procedimento

Aprite la pasta sfoglie e depositatela su una teglia con la sua carta forno. Bucherellate il fondo con una forchetta. Iniziate a depositare le patate lesse a fette molto sottili sul fondo, quindi salate in superficie. Aggiungete i pomodorini tagliati a spicchi, le olive, il tonno e aggiustate con un po' di origano. Aggiungete la mozzarella, un giro d'olio evo e infine chiudete su se stessa la pasta sfoglia in eccedenza. Cuocete in forno statico a 200à per 20 minuti.

Ricetta originale di Mary zero glutine