

Crostata morbida di patate con mozzarella e piselli

Senza glutine



Ingredienti

1 kg di patate

2 uova

40 gr di parmigiano grattugiato

2 pizzichi di sale

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

60 gr di pangrattato senza glutine #

Per la farcia

200 gr di mozzarella per pizza senza lattosio

100 gr di piselli, freschi, cotti in padella #

Procedimento

Per prima cosa lessate le patate (ben lavate) con la buccia, il tempo necessario può variare in base alla grandezza. Io per una buona cottura ho impiegato 40 minuti perché ho usato le patate di media misura. Raccogliete le patate e preparate gli ingredienti che vi serviranno per la ricetta, i piselli potete bollirli in abbondante acqua bollente senza l'aggiunta di sale, il tempo di cottura è di circa 10 minuti, se utilizzate quelli piccoli, altrimenti dovrete prolungare un pochino i minuti di cottura. Oppure potete scegliere quelli cotti pronti all'uso, in questo caso scolateli e sciacquateli bene. Pelate e schiacciate le patate disponendole in un'ampia ciotola. Arricchitele con: uova, sale e parmigiano grattugiato. Amalgamate bene il tutto. Oliate interamente lo stampo, poi spolverizzate con il pangrattato. Trasferite le patate sulla superficie dello stampo e con il dorso di un cucchiaio livellate bene. Spolverizzate la superficie con un pochino di pangrattato. Cuocete la crostata morbida di patate nel forno preriscaldato a 180 gradi ventilato per 25 – 30 minuti, ponendo lo stampo nel ripiano centrale del forno. Aiutandovi con uno stampo liscio rigirate la crostata e farcitela con mozzarella e piselli. Rimettete in forno sempre a 180 gradi in modalità statico per 4 – 5 minuti, a questo punto potrete sfornarla e disporla su un vassoio da portata. Potete gustare la vostra crostata morbida di patate sia calda che fredda, è veramente ottima e versatile.

Ricetta dal web