

# Millefoglie di patate

Senza glutine



## Ingredienti

*500 gr di patate*

*300 gr di mozzarella senza lattosio*

*Pangrattato senza glutine #*

*Formaggio grattugiato*

*Olio*

*Sale*

*Rosmarino*

## Procedimento

*Sbucciate e lavate le patate, poi tagliatele molto sottili con la mandolina. Conditele con sale e rosmarino e massaggiate bene. Ungete una pirofila e spolverate il fondo con pangrattato per*

*evitare che si attacchi. Fate uno strato di patate, aggiungete la mozzarella e continuate così fino a terminare gli ingredienti. Completate con una spolverata di formaggio grattugiato in superficie. Cuocete in forno a 180°C per circa 30 minuti finché sarà dorata e croccante.*

## **Ricetta dal web**