

Saltimbocca di patate e scamorza affumicata

Senza glutine



Ingredienti

600-700 gr patate

200 gr scamorza affumicata senza lattosio

150 gr affettato #

rametto salvia

olio d'oliva extravergine

Sale

pepe

pesto per decorare (facoltativo)

Procedimento

Pelate le patate e risciacquatele sotto l'acqua corrente. Poi dividetele in rondelle spesse 2-4 mm e scottatele in acqua salata per un paio di minuti, il tempo di ammorbidirle ma senza cuocerle. Scolatele su carta da cucina per farle asciugare. Accendete il forno a 190 °C. Quindi foderate una leccarda con carta da forno, oliatela leggermente e disponetevi le fette di patata senza sovrapporle. Ora spennellate con olio la superficie delle rondelle, salatele leggermente e infornatele per 15 minuti o fino a doratura. Tagliate, nel frattempo, la scamorza a fettine e arrotolate qualche striscia di affettato ricavando dei rotolini. Se piace, potete stendere un leggero strato di pesto sulla scamorza, specie se non è affumicata: sta benissimo! Sfornate e collocate subito le fette di formaggio su metà delle fettine di patata: si scioglieranno naturalmente. Adagiate anche i rotolini di affettato e coprite con le restanti patate. Decorate con una foglia di salvia e poi infilate con gli stecchini ricavando i saltimbocca. Se il formaggio non fosse sciolto, potete infornare nuovamente per completare. Nel caso preferiate la salvia rosolata, prima di aggiungerla soffriggetela brevemente in una padella antiaderente con poco olio e una spolverata di sale. Distribuite i saltimbocca in un piatto da portata e serviteli ancora caldi.

Ricetta dal web