

# Schiacciata di patate

Senza glutine



## Ingredienti

*1 rotolo di pasta sfoglia senza glutine #*

*350 gr di patate*

*q.b. parmigiano*

*100 gr di speck a fette*

*100 gr di scamorza a fette senza lattosio*

*q.b. pangrattato senza glutine #*

*q.b. sale e pepe*

## **Procedimento**

*Fate bollire le patate e intanto bucate con una forchetta la pasta sfoglia. Aggiungete il formaggio a fette e lo speck. Schiacciate le patate direttamente sulla pasta sfoglia quando sono ancora calde. Condite con sale, pepe e parmigiano grattugiato e un po' di pangrattato. Poi infornate a 180° per 20 minuti.*

*Non credo avanzi ma se succede il giorno dopo la potete servire tagliata a quadrotti con l'aperitivo.*

## **Ricetta dal web**