

Tortini di patate ripieni

Senza glutine



Ingredienti

600 gr patate

30 gr Parmigiano grattugiato

1 uovo

sale e pepe

prezzemolo tritato

1 cucchiaio pangrattato senza glutine #

30 gr burro senza lattosio

Inoltre

Burro senza lattosio (per imburrare i pirottini)

pangrattato senza glutine (per i pirottini)

3 fette prosciutto cotto

3 fette scamorza

olio extravergine d'oliva

Procedimento

Lessate le patate in acqua bollente per 20 minuti. Ancora calde passatele nello schiacciapatate. Schiacciate le patate in una ciotola capiente, aggiungete l'uovo, sale, formaggio e pepe e mescolate con la forchetta. Incorporate il burro a dadini e il pangrattato e mescolate fino ad ottenere un composto morbido e compatto. Imburrate 6 pirottini d'alluminio e spolverateli di pangrattato. Riempiteli con due cucchiari di composto di patate cercando di lasciarli vuoti al centro. Aggiungere al centro dadini di scamorza e prosciutto cotto e ricopriteli con altro composto di patate. Sistemare i pirottini sulla teglia del forno, spruzzateli d'olio e una leggera spolverata di pangrattato. Cuocete a 200°C per 18/20 minuti Sfornate i Tortini di patate e lasciateli intiepidire prima di capovolgerli nel piatto.

Ricetta originale di Mary zero glutine