

Sfogliata con speck, scamorza e patate

Senza glutine



Ingredienti

4 patate

1 rotolo pasta sfoglia senza glutine #

100 gr speck a fettine

100 gr scamorza a fette senza lattosio

sale e pepe

formaggio grattugiato

pangrattato senza glutine #

olio extravergine d'oliva

Procedimento

Cuocete le patate in acqua bollente per 20 minuti circa o al microonde per 10 minuti a 800W e una volta tiepide sbucciatele. Stendete la pasta sfoglia con la sua carta forno all'interno di una teglia grande, bucherellando leggermente il fondo con una forchetta. Disponete sul fondo le fette di speck, quindi aggiungete la scamorza distribuendola in modo uniforme. Schiacciate le patate lesse con uno schiacciapatate direttamente sopra il ripieno, formando uno strato omogeneo. Regolate di sale (con moderazione, perché lo speck è già sapido) e aggiungete una generosa macinata di pepe. Completate con il formaggio grattugiato e una spolverata di pangrattato distribuiti uniformemente sulla superficie. Cuocete in forno caldo a 200°C per 20/25 minuti o finché la sfoglia sarà ben dorata e la superficie gratinata. Lasciate intiepidire per 10 minuti prima di tagliare e servire.

Ricetta originale di Mary zero glutine