

Torta rustica con zucca speck e funghi

Senza glutine



Ingredienti

1 confezione di pasta sfoglia rotonda senza glutine #

300 gr zucca

250 gr funghi campignon

100 gr speck

1 Mozzarella senza lattosio

Pangrattato senza glutine q.b.

Uno spicchio di aglio

sale, pepe, olio q.b.

Procedimento

Tagliate a cubetti 300 g di zucca e fatela cuocere in padella con 250 g di funghi a fettine, sale, pepe, olio, aglio e mezzo bicchiere d'acqua. Dopo 15 minuti è pronto il ripieno. Srotolare un rotolo di pasta sfoglia e sistemarlo in uno stampo per crostate da 28 cm, lasciando sotto la carta da forno. Spolverata di pangrattato senza glutine sulla base e poi distribuite il ripieno. Aggiungete sopra speck a listarelle e mozzarella tagliata a dadini. Condite con prezzemolo e un filo d'olio. Fate cuocere a 200 °C per 20 minuti in modalità statica.

Ricetta originale di Mary zero glutine