

Torta rustica patate e tonno

Senza glutine



Ingredienti

4 patate

160 gr tonno sott'olio

1 rotolo pasta sfoglia senza glutine #

150 gr scamorza senza lattosio

1 cucchiaio pangrattato senza glutine #

sale e pepe

prezzemolo tritato

olio extravergine d'oliva

Procedimento

Tagliate a cubetti le patate e cuocetele in acqua bollente per 10/15 minuti (non di più). Scolatele e lasciatele intiepidire. Poi condite le patate con sale, pepe, un filo d'olio e prezzemolo tritato. Mescolate in tutto e aggiungere il tonno sgocciolato. Srotolate la pasta sfoglia e sistematele su una teglia lasciando sotto la carta da forno. Bucherellate il fondo con la forchetta. Distribuite sulla sfoglia le patate a cubetti con il tonno. Aggiungete sopra cubetti di scamorza. Chiudete i bordi della pasta sfoglia verso l'interno e condite sopra con un filo d'olio e una spolverata di pangrattato. Cuocete in forno a 200° per 20/25 minuti. Sfornate quando la torta rustica con patate è colorita. Servite tiepida la vostra torta rustica ripiena di patate e tonno.

Ricetta originale di Mary zero glutine