

Tortini di patate sfiziosi

Senza glutine



Ingredienti

2 patate

100 gr bacon

2 cucchiaini Parmigiano

50 gr speck

20 gr burro senza lattosio

200 gr bacon

Formaggio filante senza lattosio q.b.

Sale q.b.

Procedimento

Cuocete le patate già sbucciate e schiacciatele dopo aver messo il sale, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungete il parmigiano grattugiato ed il burro a temperatura ambiente e mescolate il tutto per amalgamare il composto. A parte su una padella antiaderente saltate lo speck a listarelle abbastanza piccole, fino a doratura. Ora su uno stampo da muffin mettete due fette di bacon a croce su ogni stampino. Versate un po' di composto di patate su ogni stampo e create un cestino. Mettete su ognuno un pezzetto di formaggio filante e lo speck. Coprite con l'impasto di patate rimasto ogni stampino e chiudete con la parte di bacon che era sporgente. Mettete in forno a 160 gradi fino a doratura. Guarnite con qualche foglia di rosmarino e servite caldi.

Ricetta dal web