Girelle di sfoglia ripiene

Senza glutine



Ingredienti

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare senza glutine ***#***

500 gr patate grandi

100 gr di speck

100 gr di scamorza affumicata senza lattosio

Rosmarino (o altra erba aromatica a piacere)

Sale

Pepe

Olio extravergine d'oliva

Procedimento

Per prima cosa lessate le patate e quando saranno pronte schiacciatele e versate a purea in una ciotola. Fate intiepidire poi condite con olio, sale, pepe e rosmarino tritato. Distribuitela sul rotolo di pasta sfoglia poi aggiungete lo speck e la scamorza affumicata grattugiata. Arrotolate e fate riposare il rotolo in frigo per una mezz'oretta. Con un coltello ricavate le vostre girelle, posizionatele su una teglia con carta forno e condite con un giro d'olio. Cuocete in forno ventilato a 180 gradi per circa 25 minuti.

Ricetta dal web