

Strudel speck e patate

Senza glutine



Ingredienti

1 Pasta sfoglia senza glutine # rettangolare

100 gr Speck affettato

6 fette Formaggio filante senza lattosio

Una manciata di parmigiano

400 gr Patate

Olio EVO

Sale e pepe

1 Uovo per spennellare

Noce moscata

Procedimento

Sbucciate le patate e pesatene 400 gr. Tagliatele a pezzetti e lessatele in acqua bollente salata fino a renderle morbide. Mettetele in una ciotola, conditele con un filo d'olio, pepe e noce moscata poi schiacciatele con la forchetta. Stendete la pasta sfoglia rettangolare, al centro distribuite lo speck, le fette di formaggio subito sopra e le patate schiacciate di prima. Appiattite le patate con la forchetta così da creare uno strato uniforme, aggiungete una bella manciata di parmigiano grattugiato e, con una rotella per pizza, tagliate a strisce l'impasto rimanente. Create l'intreccio dello strudel ripiegando i bordi in alto e in basso, poi portate le strisce all'interno alternandone una da destra e una da sinistra. Sovrapponetele leggermente e intrecciatele tra loro. Spennellate con uovo sbattuto, decorate con semini misti e cuocete per 30 minuti a 190°C, forno ventilato in posizione medio-bassa. Vi consiglio di mangiarlo caldo, perché le patate saranno morbidissime, il formaggio filante e la sfoglia super fragrante.

Ricetta dal web