



Tartellette di sfoglia con purè di patate

Portata: Pizze e torte salate

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pasta sfoglia*
- 500 patate
- 150 latte
- 2 aglio
- 2 yogurt bianco al naturale
- 8 pomodori Ciliegino
- 4 uova di quaglia
- 25 prosciutto cotto in un'unica fetta*
- 40 fagiolini
- 10 rucola
- 30 burro
- 1 olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione:

Preparate il purè. Lessate le patate per 30 minuti a partire dal bollore dell'acqua; sbucciatele e passatele allo schiacciapatate, raccogliendo il composto in un tegame. A fuoco medio, unite il burro a pezzetti, regolate di sale, quindi versate a filo il latte bollente, fino a ottenere un composto sodo. Fate intiepidire il purè di patate.

Sbucciate gli spicchi di aglio, eliminate il germoglio interno e frullateli versando a filo l'olio extravergine. Trasferite in una ciotola, unite lo yogurt, regolate di sale, quindi amalgamate la salsina ottenuta al purè.

Ritagliate dalla pasta sfoglia 8 dischi del diametro di 10 cm, quindi rivestitevi 8 stampini per tartellette, foderati con un foglio di carta da forno. Riempite le tartellette con il purè e cuocete in forno caldo a 180 °C per circa 25 minuti, coprendo con un foglio di alluminio, che toglierete 10 minuti prima della fine della cottura.

Fate rassodare, nel frattempo, le uova di quaglia, sgusciatele e tagliatele a rondelle. Pulite i pomodori e tagliateli a spicchi; pulite e lessate i fagiolini in acqua bollente appena salata, scolateli e tagliateli a tocchetti; riducete il prosciutto a listarelle. Distribuite sulle tartellette gli ingredienti preparati e servite, decorando con la rucola.

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**