

TORTE SALATE

Torta di patate

LUOGO: *Africa / Libia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PATATE 3

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

250 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1** Sbucciate e tagliate le patate in piccoli cubetti, fatele bollire in abbondante acqua fino a cottura.



2 Passate le patate in uno schiacciapatate così da ottenere un impasto soffice. Condite di sale, pepe e prezzemolo.



3 Collocate un cucchiaio di questo impasto su di una sfoglia di pasta all'uovo. Piegate la sfoglia a metà così da ottenere una forma triangolare.



4 Friggete in olio bollente.



5 Qualora vi rimanesse del ripieno inutilizzato, potrete congelarlo per utilizzarlo in un'altra occasione.