

TORTE SALATE

Torta di sfoglia con patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Dovete realizzare qualcosa di sfizioso per una cena tra amici oppure allestire un buffet? Volete portare a tavola per voi e per i vostri cari un piatto goloso? Allora la torta di sfoglia con patate è proprio ciò che fa per voi! Una ricetta molto semplice, anzi semplicissima, che diventa anche molto furba in quanto può essere un favoloso svuotafriigo, poiché nella sua farcia potete aggiungere i salumi e formaggi che vi piacciono di più e che si trovano in frigo da un po' di tempo.

Le torte rustiche sono un piatto perfetto per chi vuole portare a tavola qualcosa di insolito e speciale, ma senza star troppo tempo ai fornelli.

Molto versatili e saporite sono un asso nella manica in tantissime occasioni.

Provate questa nostra versione e se vi piacciono queste proposte ecco per voi altre ricette di torte salate:

[rustico porcini e formaggio](#)

[quiche rustica patate e pancetta](#)

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1

PATATE grandi - 3

UOVA 2

EMMENTALER 120 gr

GRANA PADANO + q.b. - 50 gr

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della torta di sfoglia con le patate per prima cosa bisogna cuocere le patate in acqua non salata e tagliare la mozzarella a dadini.





2 Fatto ciò si possono schiacciare con lo schiacciapatate le patate precedentemente cotte

in acqua, aggiungere le uova aggiungere la mozzarella tagliata a dadini ed il grana grattugiato.

Per un risultato più saporito si può utilizzare 50 g di emmental e 50 g di grana grattugiato.





- 3 Mescolare il composto in maniera omogenea e versarlo nella tortiera che precedentemente avevamo foderato con la pasta sfoglia.







4 Accendere il forno a 200°C e far cucinare per 25-30 minuti.

