

TORTE SALATE

# Torta di patate

di: *Cookaround*

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.