



Fagottini di patate

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- Scamorza a dadini q.b.
- 450 g di Patate
- 100 g Latte
- 15 g Burro
- 15 g Parmigiano
- Sale q.b.
- Noce moscata q.b.

Preparazione

1. Prima di tutto preparate un purè di patate lessando queste ultime dopo averle lavate bene e mantenendo la buccia in una pentola coperte acqua fredda e quando l'acqua avrà raggiunto il bollore controllate la cottura delle patate verificando con i rebbi di una forchetta se questi entrano facilmente. Scolate le patate, lasciatele intiepidire qualche minuto e sbucciatele. Dopo aver pelato le patate versatele nello schiacciapatate, regolate di sale e noce moscata e poi versatevi sopra il latte caldo. Mescolate energicamente con una frusta e aggiungete burro e parmigiano. Srotolate la sfoglia, tagliatela in quadretti di 5 cm di lato sopra i quali sistemerete un ciuffo di purè e un cubetto di scamorza.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 55

👤 4 4 persone