



Fagottini di patate

Antipasti

🕒 55m

👥 4



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 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.