



## ANTIPASTI

# Torta di pasta sfoglia con stracchino, patate ed erbe aromatiche

Ingredienti per 6-8 persone

- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- 200 g di stracchino cremoso Fior fiore
- 350 g di patate Origine Coop
- olio d'oliva extravergine
- rosmarino
- timo
- salvia
- sale e pepe



Srotola la pasta sfoglia con la sua carta da forno all'interno di una teglia. Con la punta di un coltellino affilato pratica un'incisione a 2 cm dai bordi e bucherella la parte centrale con i rebbi di una forchetta.

In una ciotola mescola lo stracchino in modo da ridurlo in una crema. In una seconda ciotola raccogli le patate sbucciate e affettate sottilmente con una mandolina. Condiscile con olio, sale, pepe e mescola.

Stendi lo stracchino sulla pasta sfoglia (nella sola parte centrale delimitata dall'incisione), distribuisci le patate, le erbe aromatiche tritate e inforna a 200°C per 25 minuti o fino a doratura. Sforna e servi.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

