



Pasta sfoglia Tartufata



INGREDIENTI: dosi per 6/8 persone: 1 rotolo di pasta sfoglia fresca confezionata, 1 kg di patate, 160 gr. di speck, 80 gr. di philadelphia o robiola, 1 vasetto da 80 gr. di salsa tartufata Tartufiamo, sale e pepe qb, olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE: Lessate le patate, pelatele e passatele nello schiacciapatate fino a farle diventare un composto morbido, nel frattempo fate saltare lo speck in olio EVO per pochi minuti (dovrà solo insaporirsi). Nella ciotola in cui avrete messo il purè di patate, aggiungete lo speck, il formaggio morbido, sale e pepe qb e amalgamate il tutto con la salsa tartufata Tartufiamo.

Adagiate il composto in una teglia ricoperta di pasta sfoglia (lasciandone a parte la quantità necessaria per poter ricoprire il composto) e infornate in forno ventilato già precedentemente portato alla temperatura di 180 gradi (per forno statico 200 gradi). Fate cuocere per circa 15-20 minuti, finchè non risulterà una crosticina dorata.