Ricetta: **Rustico patate wurstel e mozzarella**

Author: WWW.MISYA.INFO

Non sono un'amante dei wurstel, ma questo rustico con la pasta sfoglia patate e mozzarella è davvero buonissimo. Ultimamente sto preparando molti rustici e sto utilizzando la pasta sfoglia per le mie innumerevoli cene veloci. Potete utilizzare questo ripieno con la pasta sfoglia, la pasta brisee o con l'impasto della pizza, il risultato sarà comunque buonissimo e se non vi piacciono i wurstel, potete sostituirli con una fetta spessa di prosciutto cotto.

Ingredienti per 4 persone:
1 rotolo di pasta sfoglia
500 gr di patate
250 gr di wurstel grandi (3)
250 gr di mozzarella
sale
pepe

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 1 ora
Procedimento per preparare il rustico con patate wurstel e mozzarella
Lessate le patate in abbondante acqua salata,pelatele e tagliatele a fette alte circa 3 mm; tagliare ogni wurstel in 4 parti nel senso della lunghezza; lasciate sgocciolare la mozzarella e tagliatela a fette sottili.
Stendete la pasta sfoglia su uno strato di carta forno e disponete al centro della pasta sfoglia uno strato di patate tagliate a fette

Ricoprire le patate con uno strato di wurstel e uno di mozzarella

quindi ripetete gli strati alternandoli come sopra; aggiustate di sale e pepe

Chiudete bene lo strudel con patate wustel e mozzarella e sigillate bene i bordi.

Spennellate la pasta sfoglia con un uovo battuto o un pò di latte e infornate a 180°

Cuocere il rustico wurstel patate e mozzarella per 30 minuti circa

Lasciate intiepidire il rustico wurstel e patate prima di tagliarlo a fette e servirlo.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO