

Torta salata con wurstel, patate e mozzarella

Ingredienti:

- un rotolo di pasta sfoglia (o brisé)
- 2 wurstel grandi
- 3/4 patate lesse
- g 250 di mozzarella
- sale
- pepe

Procedimento:

srotolate la pasta sfoglia e con la carta da forno sistematele in una teglia rotonda; con una forchetta bucherellate il fondo. All'interno metterete le patate lesse e la mozzarella tagliate a tocchetti e i wurstel tagliati a rondelle. Condite il tutto con sale e pepe a vostro piacimento. Ripiegate i bordi della pasta sfoglia all'interno e mettete in forno caldo a 180° per circa 25/30 minuti. La pasta sfoglia deve risultare dorata e ben gonfia.