

Ricette a quadretti

Rustici al tonno e patate



Dovete sapere che, oltre ai muffins, adoro anche i rustici e in generale tutto ciò che si può realizzare con la pasta sfoglia!

Questa ricetta è molto veloce e di solito piace a tutti, tanto che la faccio spesso quando devo portare qualche stuzzichino a casa di amici.

N. porzioni: 6

Tempo: 50 min

Ingredienti

- 2 rotoli di pasta sfoglia o brisée
- 4 patate
- 150 gr tonno all'olio di oliva
- 1 tazza latte
- 2 cucchiai parmigiano grattugiato
- origano, sale e pepe

Procedimento

1. Sbucciare le patate, tagliarle a dadini e lessarle in acqua bollente e salata, cuocendo al dente.
2. Mettere le patate in una ciotola e aggiungere latte, origano, parmigiano, sale e pepe e mescolare bene.
3. Disporre il ripieno a mucchietti sulla pasta sfoglia (distanziandolo un po') e posarvi sopra il tonno sgocciolato.

4. Stendere il secondo rotolo di sfoglia sopra a quello col ripieno e ritagliare con un coppa pasta o con un bicchiere. Se necessario, inumidire i bordi della pasta in modo da farli aderire bene e sigillare premendo coi rebbi di una forchetta.
5. Spennellare la superficie dei rustici con tuorlo d'uovo e infornare in forno già caldo a 180° per 15 minuti.

Varianti

Se si desidera, si può cospargere la superficie dei rustici con semi di sesamo o origano.