

Rustico patate wurstel e mozzarella



Ingredienti per 4 persone:

1 rotolo di [pasta sfoglia](#)
500 gr di [patate](#)
250 gr di [würstel](#) grandi (3)
250 gr di [mozzarella](#)
[sale](#)
[pepe](#)

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 30 min

Tempo totale: 1 ora

Come fare il rustico con patate wurstel e mozzarella

Lessate le patate in abbondante acqua salata, pelatele e tagliatele a fette alte circa 3 mm. Tagliate ogni würstel 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



Ricoprite le patate con uno strato di würstel e uno di mozzarella.



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



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



Spennellate la pasta sfoglia con un uovo battuto o un po' di latte e infornate a 180°C.



Cuocete il rustico würstel patate e mozzarella per 30 minuti circa.



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



Misya.info