

GALLETTINE AL FORMAGGIO

Ingredienti per 8 persone:

- 1000 g di patate,
- 150 g di farina,
- 100 g di burro,
- 80 g di formaggio gorgonzola,
- 60 g di noci sgusciate,
- 5 sottilette di formaggio,
- 1 uovo.

Lessate e pelate le patate.

Passatele allo schiacciapatate e poi incorporatevi la farina e la metà del burro ammorbidito.

Lavorate bene il composto e con il matterello stendetelo a mezzo centimetro di altezza.

In una ciotola lavorate il gorgonzola con il rimanente burro e i gherigli di noci tritati.

Ritagliate dalla pasta di patate tanti triangolini, copriteli con le sottilette tagliate nella stessa forma, spalmatele di gorgonzola, ricopritele con un altro triangolo sigillando bene i bordi.

Spennellate la superficie con il tuorlo.

Mettete in forno a 180 gradi per un quarto d'ora.

Spennellate ancora con l'uovo e decorate con un gheriglio di noce.

Passate in forno per 2 minuti.

Servite