

TORTA CAMPAGNOLA

Ingredienti:

- 400 g di pasta sfoglia surgelata,
- 6 patate,
- 150 g di fontina,
- 150 g di salsiccia,
- 3-4 spicchi d'aglio,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- paprica,
- 1 uovo,
- sale fino.

Scongela la pasta sfoglia.

Lessare le patate con la buccia in acqua salata; quando saranno cotte, scolarle, lasciarle raffreddare un po', poi sbucciarle e tagliarle a fettine.

Tagliare a fette sottili il formaggio e la salsiccia privata del budello.

Stendere la pasta sfoglia e ricavarne due dischi, di cui uno più grande dell'altro.

Adagiare quest'ultimo in uno stampo e disporvi dentro, alternandoli, formaggio, salsiccia, un pizzico di prezzemolo, di aglio tritato e qualche pizzico di paprica.

Coprire la torta con l'altro disco, pizzicare con le dita i bordi tutt'intorno in modo da saldarli alla pasta sottostante.

Pennellare la pasta con l'uovo sbattuto e mettere a cuocere in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti.

Servire calda.