



Focaccia di patate e Rosa delle Alpi

Per 6 persone

Ingredienti:

- circa 375 g di pasta sfoglia
- 2,5 dl di panna
- 2 cucchiaini da minestra di rosmarino fresco, tritato
- 2 grandi mele da dessert, (Pink Lady, Braeburn o Gala), tagliate in 4 poi a fette
- 30 ml d'olio o burro
- 350 g patate novelle, cotte e tagliate a fette spesse
- 200 g Rosa delle Alpi a fette
- Pepe nero appena macinato

Preparazione:

Scaldare il forno a 200°C/ Gas 6.

Abbassare la pasta sfoglia su una larga piastra da forno, coprirla con la panna e aggiungere la metà del rosmarino. Arrostire le fette di mele nel burro o olio, e sparpagiarle sulla pasta con le patate e il formaggio. Cospargere con il resto di rosmarino e il pepe appena macinato.

Mettere la piastra nella parte alta del forno per 30 min., finché la focaccia diventa croccante e dorata.

Servire calda con un'insalata verde.

