

SECONDI PIATTI

Macafam

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

250 g di farina gialla
1/2 l di brodo
60 g di lardo pestato
2 luganeghe (salsicce)
15 g di pangrattato
1 uovo
formaggio grana grattugiato
1 cotenna di lardo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Versate la farina gialla in una ciotola, unite il brodo e mescolate con abilità e pazienza, per non creare grumi ed ottenere una crema morbida; aggiungete il lardo pestato ed il pangrattato, poi la luganega tagliata a rondelline (o a dadini), l'uovo sbattuto, ed il formaggio; infine regolate di sale e pepe.

Ungete la tortiera con la cotenna, versatevi il composto e mettete in forno (caldo a

180°C), lasciando cuocere e dorare.

Servite questo piatto preferibilmente caldo.