

TORTE SALATE

## Pastuccia

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

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



### INGREDIENTI

1 kg di farina gialla  
acqua bollente  
60 g di uva passa  
ammollata e poi strizzata  
250 g di salsiccia fresca sbriciolata  
4 cucchiai di olio d'oliva  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** In una ciotola ampia intridete la farina con l'acqua calda, così da ottenere un amalgama liscia e morbida.

In una padellina, soffriggete appena la pasta della salsiccia sgranata con pochissimo olio ed unitela alla pasta, insieme all'uva strizzata; regolate di sale, quindi adagiate il composto nella tortiera, precedentemente oliata.

Assottigliate la pasta con le dita, pareggiatela e lisciatela con un velo di olio, quindi mettete in forno caldo fino a dorarla.

Servitela calda, ma è ottima anche fredda.