

TORTE SALATE

Rustico piccante alla salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SALSICCIA DI MAIALE 4
PASTA SFOGLIA 250 gr
PEPERONCINI VERDI 2
CIPOLLE ½
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
TUORLO D'UOVO 1

Piatto semplice e molto saporito, ideale per una cena tra amici o per arricchire un buffet.

PREPARAZIONE

1 Togliete il budello alle salsicce e unitele creando una sola grande salsiccia.



- 2 In una padella rosolate la cipolla tritata finemente, aggiungete i peperoncini a pezzi e sigillate la salsiccia su tutti i lati.



- 3 Stendete la pasta sfoglia ed adagiatevi la salsiccia con tutto il suo condimento.



4 Richiudete la pasta sfoglia in modo da sigillare il ripieno al suo interno.

Praticate delle incisioni sulla superficie del rotolo e spennellate con il rosso d'uovo.



5 Cuocete in forno a 200°C per almeno 15 minuti.