

ANTIPASTI E SNACK

Rustico piccante con salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA rotolo - 1
CIPOLLE bianca - 1
SALSICCIA DI MAIALE 4
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 3
TUORLO D'UOVO 1
PANNA 1 cucchiaio da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiai da tavola

Il **rustico piccante** con salsiccia è una di quelle preparazioni che andrebbero mangiate solo con le dita. Se deve essere rustico, che lo sia fino in fondo no? Quella del rustico piccante con salsiccia è una ricetta da inserire nei preferiti, fidatevi! Si tratta di una preparazione semplice e furba perché usando la sfoglia del supermercato farete un un attimo!

Amate gli sfizi salati? Provate allora lo [strudel al radicchio](#), perfetto per le serate tra amici!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il rustico piccante con salsiccia, scaldate un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungeteci la cipolla tritata finemente e i peperoncini tagliati grossolanamente.



- 2 Liberare le salsicce dal budello e compattatele tutte insieme formando una sorta di polpettone.



- 3 Mettete il polpettone di salsicce in padella e fatelo rosolare uniformemente.



- 4 Quando la salsiccia si è rosolata spegnete il fuoco e lasciate che si raffreddi leggermente.

Stendete la pasta sfoglia, appoggiatevi nel centro il polpettone di salsiccia e ricopritelo con le cipolle ed il peperoncino.

Richiudete la pasta sfoglia sopra le salsicce a formare un fagottino, sigillate bene affinché il ripieno rimanga ben chiuso al suo interno.



- 5 Trasferite il rustico su una teglia ricoperta da carta forno, incidete la parte superiore con dei tagli diagonali e spennelate con un tuorlo d'uovo sbattuto con poca panna.





6 Infornate a 200°C per 15 minuti circa.

Fate raffreddare completamente il rustico prima di servirlo.



CONSIGLIO

Quanto tempo si conserva il rustico?

Lo puoi conservare al massimo per un giorno.

Potrei aggiungere delle verdure?

Certo,ci stanno benissimo funghi, boccoli o pepeperoni!