

SECONDI PIATTI

Salsicce della festa

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600g di maiale
1 uovo
1 cucchiaio di farina
3 cucchiari di pangrattato
sale

PER IL RIPIENO

100g di filetto di pollo lessato
30g di funghi bolliti (15g se essiccati)
1 cipolla
5 prugne
20 g di formaggio
pepe e sale

PREPARAZIONE

1 Tagliate il maiale (meglio se la punta) in piccoli pezzi.

Preparate il ripieno come segue: saltate le cipolle sminuzzate, tagliate i funghi bolliti, le prugne ed il filetto di pollo in striscioline, aggiungete il sale ed il pepe e miscelate il tutto. Date forma di salsiccia e arrotolatelo nel formaggio.

Disponete il ripieno sulla carne ed arrotolate. Infarinate, immergete il rotolo nell'uovo sbattuto e ricoprite di pangrattato.

Fate arrostitire il rotolo, quindi terminate la cottura in forno.