

SECONDI PIATTI

Salsiccia di cinghiale con le cime di rapa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

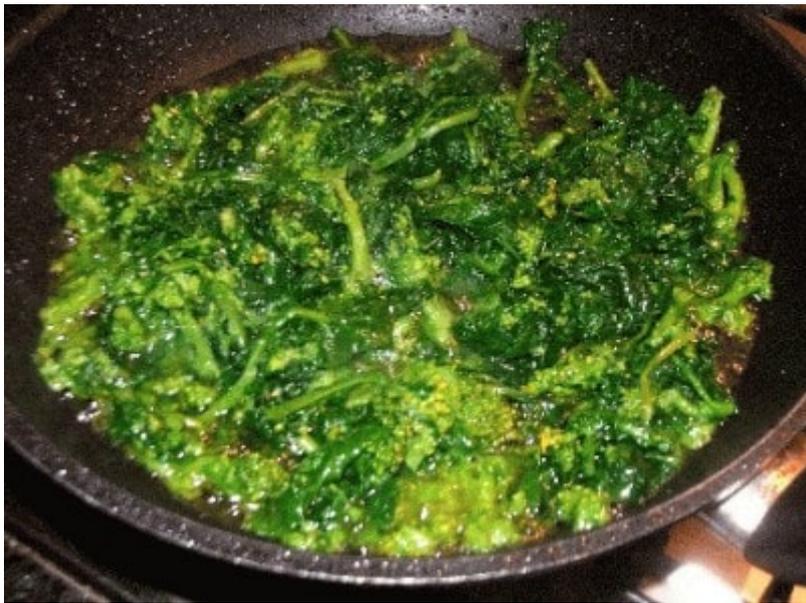
1 kg di cime di rapa
3 patate medie
6 salsicce di cinghiale
3 fette di provola affumicata
aglio
olio
vino rosso
acqua
sale.

PREPARAZIONE

1 Lessare le cime di rapa, avendo cura di prendere solo il centro e le foglie più tenere, poi ripassarle in una capiente padella in olio e aglio e salare.

Bollire anche le patate.





- 2 Schiacciare le patate grossolanamente con i rebbi di una forchetta dopo averle pelate. Cuocere la salsiccia in acqua e vino rosso, senza bucare la pelle della salsiccia poiché non ha molto grasso da perdere.



- 3 Nella padella unire le patate alle cime, mescolare e sovrapporre la salsiccia, incoperchiare e tenere a fiamma minima.



- 4 Passare in forno a 160° una fetta di provola affumicata per porzione fin quando non s'ammorbidisce.



- 5 Comporre il piatto adagiando sul letto di verdure le salsicce e sovrapporre le fette di provola. Servire caldo in modo che il formaggio non abbia il tempo d'indurire.



Per 3 porzioni.

NOTE