

SECONDI PIATTI

# Tortiera alla gravinese

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La tortiera alla gravinese è un piatto a base di agnello ricco e molto saporito.

## INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO 600 gr  
CIPOLLE 1  
FINOCCHIETTO SELVATICO 2 ciuffi  
PECORINO ROMANO 100 gr  
UOVA 2  
SALSICCIA SECCA DI MAIALE 2  
MOZZARELLA 200 gr  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Lessate i finocchietti selvatici; disossate e tagliate a pezzetti la polpa dell'agnello e soffriggetela con la cipolla.

Sfumate la carne con un bicchiere di vino bianco.



- 2 Quando il vino sarà completamente evaporato, aggiungete i finocchietti già lessati e spezzettati.



- 3 Cucinate fino a completa cottura degli ingredienti.

Prendete una tortiera e trasferitevi l'agnello, distribuitevi sopra il pecorino grattugiato, la mozzarella a fettine, la salsiccia secca affettata e le uova sbattute.



4 Infornate a 190°C per circa 20 minuti.