

SECONDI PIATTI

Tortino veloce di verza, patate e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 patate medie
1/2 verza di media grandezza
300 g di salsiccia
brodo vegetale
pepe nero
pangrattato
parmigiano o pecorino grattugiato
un cucchiaio di olio
sale.

PREPARAZIONE

1 Ungere una teglia con l'olio e fare uno strato di fettine sottili di patate con la mandolina.



- 2 Salare leggermente, aggiungere un po' di pepe, ricoprire con uno strato di verza affettata grossolanamente.



- 3 Salare di nuovo leggermente, ricoprire con la salsiccia spellata e sbriciolata.



- 4 Ricoprire con la verza e infine con le patate. Salare, pepare. Spolverare di pangrattato e parmigiano grattugiato.



- 5 Irrorare con 2 bicchieri di brodo e mettere in forno a 200° coperto da stagnola per 30 minuti, e poi scoperto per 20 minuti.

