

ANTIPASTI E SNACK

Focaccia con salsiccia, patate e vastedda

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FOCACCIA 4

SALSICCIA DI MAIALE 4

PATATE 2

FORMAGGIO VASTEDDA sottili - 8 fette

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

Focaccia con salsiccia, patate e Vastedda del Belice, per la serie non si possono preparare sempre piatti "da fighetti" ogni tanto ci vuole anche la "porcata".

Una bella focaccia calda e croccante ripiena di succulenta salsiccia, patate tagliate sottili e croccanti che avranno anche raccolto i sughi della stessa salsiccia e la Vastedda filante a fare da ciliegina sulla torta....insomma io ho già l'acquolina, e voi?

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate e affettate le patate molto finemente. Prendendo la grandezza della focaccia, disponete a misura le patate in una teglia unta d'olio.

Quindi condite le patate con un filo d'olio e sale e infornate a 200°C per circa 10 minuti o fino a doratura.





2 Eliminate il budello che avvolge le salsiccie, appiattitele con le mani cercando di dar loro la forma della focaccia, quindi trasferitele su fogli di carta forno.



3 Affettate la Vastedda e tenetela da parte.



- 4 Quando le patate sono ben dorate, tiratele fuori dal forno, disponeteci sopra la salsiccia e infornate nuovamente per circa 10 minuti o fino a cottura della salsiccia.



- 5 A questo punto aprite le focacce e trasferite le basi su una teglia.

Facendo attenzione e aiutandovi con una paletta, trasferite le patate con la salsiccia sopra ogni base di focaccia. Infine aggiungeteci sopra le fettine di formaggio tagliate in precedenza.

Coprite con la parte superiore della focaccia e mettete in forno fino a quando il formaggio non si sia sciolto, 3-4 minuti.





6 Servite le focaccine ben calde.

