

ANTIPASTI E SNACK

Rustico piccante con salsiccia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- PASTA SFOGLIA rotolo - 1
- CIPOLLE bianca - 1
- SALSICCIA DI MAIALE 4
- PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 3
- TUORLO D'UOVO 1
- PANNA 1 cucchiaio da tavola
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

Il **rustico piccante** con salsiccia è una di quelle preparazioni che andrebbero mangiate solo con le dita. Se deve essere rustico, che lo sia fino in fondo no? Quella del rustico piccante con salsiccia è una ricetta da inserire nei preferiti, fidatevi! Si tratta di una preparazione semplice e furba perché usando la sfoglia del supermercato farete un un attimo!

Amate gli sfizi salati? Provate allora lo [strudel al radicchio](#), perfetto per le serate tra amici!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il rustico piccante con salsiccia, scaldate un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungeteci la cipolla tritata finemente e i peperoncini tagliati grossolanamente.



- 2 Liberare le salsicce dal budello e compattatele tutte insieme formando una sorta di polpettone.



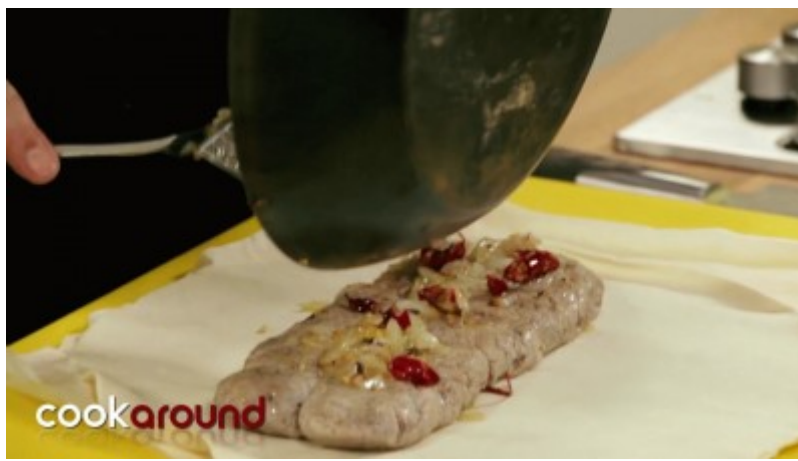
- 3 Mettete il polpettone di salsicce in padella e fatelo rosolare uniformemente.



- 4 Quando la salsiccia si è rosolata spegnete il fuoco e lasciate che si raffreddi leggermente.

Stendete la pasta sfoglia, appoggiatevi nel centro il polpettone di salsiccia e ricopritelo con le cipolle ed il peperoncino.

Richiudete la pasta sfoglia sopra le salsicce a formare un fagottino, sigillate bene affinché il ripieno rimanga ben chiuso al suo interno.



- 5 Trasferite il rustico su una teglia ricoperta da carta forno, incidete la parte superiore con dei tagli diagonali e spennelate con un tuorlo d'uovo sbattuto con poca panna.





6 Infornate a 200°C per 15 minuti circa.

Fate raffreddare completamente il rustico prima di servirlo.



CONSIGLIO