

ANTIPASTI E SNACK

## Tortino di funghi e patate con crostini alla salsiccia.

LUOGO: Europa / Italia

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



### PER IL TORTINO

patate  
funghi porcini  
pangrattato  
aglio  
pepe  
origano  
olio  
sale.

### PER I CROSTINI

salsiccia di maiale  
cipolla  
peperoncino  
marsala  
timo  
fette di pane cotto in forno a pietra  
aceto balsamico.

## PREPARAZIONE

- 1 Bollire le patate a mezza cottura e preparare il tortino di patate e funghi alternando a strati le patate bollite con fettine di porcino, aglio a pezzetti, origano sale e pepe e un filo d'olio, fare due strati e coprire con olio e pan grattato.



- 2 Passare il tortino 90 minuti a 160° cosicché le patate si cuoceranno del tutto e si formerà una bella crosticina dorata.



- 3 Nel frattempo soffriggere la cipolla con peperoncino e le salsicce bucherellate.



- 4 Sfumare un bicchierino di marsala secco, unire un pizzico di timo e completare la cottura aiutandosi se necessario con un po' d'acqua.

Stringere bene la salsa e spegnere il fuoco.



- 5 Tagliare le fettine di pane e renderle croccanti su una piastra di ghisa.

Fare una crema di salsiccia da spalmare sui crostini.



**6** Spellare la salsiccia che nel frattempo si sarà fredda.



**7** Tagliare la salsiccia a pezzi, frullarla con tutto il fondo di cottura e 3-4 cucchiari di panna da cucina fino ad ottenere una crema omogenea.

Ricavare col coppapasta un cerchio di tortino di patate intiepidito, spalmare i crostini con la crema di salsiccia e montare il piatto guarnendo con gocce di aceto balsamico.

