

RICETTA DEL GIORNO

Timballo con salsiccia

INGREDIENTI:

125 g di salsiccia fresca, 100 g di patate, 200 g di cavolfiore, quattro olive nere snocciolate, una cipolla, sale e pepe.

PREPARAZIONE:

Friggere la salsiccia fresca, farla sgocciolare e tagliarla a pezzettini; friggere le patate a grosse fette e salarle; lessare il cavolfiore che, a metà cottura, va sgocciolato e tagliato a tocchetti; insaporire insieme alla cipolla dorata nell'olio; aggiustare di sale. Unire alla salsiccia il cavolfiore e le patate e mescolare; unire le olive nere snocciolate e spolverare del pepe. Tirare una sfoglia di pasta lievitata, e ingentilita con un poco di sugna, spessa pochi millimetri e sistemarla in una pirofila o teglia unta d'olio, in modo che ricopra il fondo e i bordi. Farcire con il composto. Coprire con un'altra sfoglia di pasta, avendo cura di saldare i lembi, oliare la superficie esterna. Mettere in forno caldo (160°) per 30-40 minuti fino a doratura della superficie.