Ricetta: **Torta salata salsiccia e stracchino**

Author: WWW.MISYA.INFO

Era da un bel pò che non preparavo una nuova torta salata e l'altra sera mi sono ingegnata per prepararne una con quello che avevo a portata di mano... salsicce, un ottimo stracchino piemontese che mi hanno inviato per l'assaggio e scalogni, una vera bontà!  La torta salata salsiccia e stracchino potrebbe essere un'idea per una cena sfiziosa o da servire a quadratini piccoli durante un buffet. Finalmente anche questa settimana sta volgendo al termine così che io possa trascorrere 2 giorni in pieno relax a casa con mio marito e mia figlia, le nostre giornate frenetiche volano e io mi ritrovo con Elisa che ora ha quasi 5 mesi, sta crescendo troppo in fretta e mi ricorda che il tempo scorre veloce; il week end è un modo per rallentare il tempo e godere a pieno la gioia della mia famiglia e della mia casa e auguro a tutte voi di poter fare la stessa cosa, bacibaci:*

Ingredienti per 6 persone:
1 rotolo di pasta sfoglia
400 gr di salsicce
2 scalogni
1/2 bicchiere di vino bianco
150 gr di stracchino Carlodelclat
2 uova
20 gr di parmigiano
sale
pepe
olio

Tempo di preparazione: 15 min
Tempo di cottura: 45 min
Tempo totale: 1 ora
Procedimento per preparare la Torta salata salsiccia e stracchino

Tagliare finemente lo scalogno e farlo appassire in una padella con un filo d'olio e una tazzina d'acqua. Quindi aggiungere la salsiccia sbriciolata e far cuocere per una decina di minuti.

A cottura quasi ultimata sfumare con un pò di vino bianco.

In una terrina sbattere le uova con lo stracchino, il parmigiano, sale e pepe.

Con la pasta sfoglia, foderare una teglia da forno e bucherellare la base, quindi distribuite su tutta la superficie le salsicce e lo scalogno.

Ricoprire con il tutto in modo omogeneo con il composto di uova e formaggi. Ripiegare i bordi a mò di cordoncino e spennellare con un pò di latte

Infornare la torta salata alla salsiccia in forno già caldo a 180° e cuocere per circa 20-25 minuti.

Lascioar intiepidire la torta salata prima di tagliarla a fette e sevirla.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO