

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Tortini di patate e salsiccia

Strawberry · Friday, February 10th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 300gr salsiccia
- 800gr patate
- 200gr parmigiano grattugiato
- 2 uova
- 200gr salsa di pomodoro già cotta
- 2 cucchiaini di paprika dolce
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lessate le patate in acqua salata, scolatele, pelatele e passatele nello schiacciapatate, raccogliete il purè in una ciotola. Sgranate la salsiccia e mettetela in una padella antiaderente, fatela rosolare senza grassi aggiunti, unitela alle patate, aggiungete il parmigiano grattugiato, le uova, la paprika, il sale e il pepe, con le mani umide confezionate i tortini e sistemateli su di una teglia oliata, cuocetele in forno a 190° per 15 minuti. Servite i tortini in un piatto da portata con la salsa di pomodoro cotta calda.

This entry was posted on Friday, February 10th, 2012 at 4:24 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.