

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Tortino broccolo e salsiccia

Strawberry · Monday, September 20th, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- un grosso broccolo romano
- 4 salsicce di maiale
- parmigiano grattugiato
- 6 uova
- olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione:

Pulite accuratamente il broccolo eliminando le parti più dure, sminuzzatelo e lessatelo in acqua salata, scolatelo accuratamente. In una terrina, sminuzzate la salsiccia, aggiungete il broccolo lessato, amalgamate i due ingredienti, sminuzzando con l'aiuto di un coltello il broccolo. sbattete le uova e aggiungetele al broccolo e alla salsiccia, continuate ad amalgamare fino ad ottenere un composto ben amalgamato, aggiungete il sale e un filo di olio. Versate il composto in una tortiera da forno, cospargetelo di parmigiano grattugiato e infornate, a 180° per 15 minuti circa .

This entry was posted on Monday, September 20th, 2010 at 1:32 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.