

## 'Rospo nella tana' speciale



**Tempo preparazione:**  
15 minuti

**Tempo di cottura:**  
40 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone



### Elenco ingredienti

175g di farina bianca  
un pizzico di sale  
2 uova grandi  
200ml di latte  
200ml di acqua  
45ml (3 cucchiaini) di erbe  
fresche miste, quali prezzemolo,  
rosmarino e timo  
8 buone salsicce di maiale  
a scelta  
8 fette di prosciutto di Parma  
25g di lardo  
15ml (1 cucchiaio) di olio di oliva  
2 cipolle rosse, affettate



### **Istruzioni per la preparazione**

1. Mettete in una ciotola capiente la farina, il sale, le uova e il latte.

Lavorate con il mixer a immersione a velocità 1 per circa 1 minuto, mescolando bene. Quindi, continuando a mescolare, aggiungete a filo l'acqua e le erbe, fino a ottenere un composto omogeneo.

Lasciate riposare la pastella per 1 ora.

2. Preriscaldate il forno a 220°C. Arrotolate ogni salsiccia in una fetta di prosciutto di Parma.

Mettete le salsicce e il lardo in un tegame per arrosto poco profondo e cuocete al forno per 10 minuti, fino a che diventano bollenti.

3. Togliete dal forno il tegame, versate sopra la pastella e proseguite la cottura per 30 - 40 minuti, fino a quando la superficie è rosolata e dorata.

4. Nel frattempo, scaldare l'olio in una padella e cuocete le cipolle per circa 10 - 15 minuti, mescolando occasionalmente, fino a farle caramellare.

Togliete la teglia dal forno, cospargete di cipolle e servite.