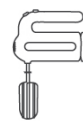


'Rospo nella tana' speciale



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 cucchiari) 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, scaldate 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.