

Salsicce Con Torta Di Patate

Lessate le patate senza togliere la buccia. Pelatele e schiacciatele con una forchetta. Punzecchiate la salsiccia e rosolatela in un tegame con due cucchiaini d'acqua. In un altro tegame scaldate un po' d'olio e unitevi le cipolle tagliate a fettine sottili. Quando sono diventate trasparenti aggiungete il purè di patate. Salate, pepate. Mescolate in modo che assorbano il condimento e poi date al composto la forma di una frittata dello spessore di 2 o 3 centimetri. A fiamma vivace lasciate formare una leggera crosticina da entrambi i lati. Rovesciate la torta di patate su un piatto da portata, contornatela con le salsicce che devono essere ben calde, servitela. Vini di accompagnamento: Freisa D'Asti ?Spumante? DOC, Raboso Del Piave DOC, Cir? Rosato DOC.

Ingredienti

300 G Salsiccia
6 Patate
2 Cipolle
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 45 minuti.