

Millefoglie di luganega



Ingredienti per 4 persone

6 Salsicce luganega

200 gr di Cime di rapa cotte

2 Zucchine grigliate

6 Fiori di zucca

150 gr di Stracciatella di bufala

Sale q.b.

PROCEDIMENTO:

Dopo aver eliminato il budello, disporre la polpa delle salsicce tra due fogli di carta forno. Con l'aiuto di un mattarello, creare uno strato sottile di carne dal quale ricavare 12 quadrati. Rosolare bene i quadrati di carne in una padella antiaderente a bordo alto con MCSD a fiamma viva su entrambi i lati. Realizzare quindi la millefoglie, partendo con uno strato di salsiccia, adagiarvi le cime di rapa, ciuffetti di stracciatella e proseguire così fino a formare tre strati. Farcire poi l'altra millefoglie con zucchine grigliate, ciuffetti di stracciatella e fiori di zucca appena appassiti in pentola con MCSD.

Lorena Vecchini