



MALTAGLIATI ALL'UOVO CON PORRI E SALSICCIA

Affettare finemente un porro e privare della pelle 300 gr. di salsiccia di maiale. In una padella saltare il porro con un filo d'olio d'oliva quindi aggiungere la salsiccia sbriciolata. Dopo un paio di minuti, sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco, cuocere a fuoco vivace per un minuto poi ridurre la fiamma e continuare la cottura coperto. Regolare di sale, se necessario. Lessare 300 gr. di maltagliati, scolarli e buttarli nella padella contenente la salsiccia. Mescolare per un minuto, pepare e servire.

(Ricetta di Gabriella pubblicata su "La Sentinella del Canavese" – 2011)