



PASTICCIO DI SALSICCIA, UOVA E PANCETTA

Dosi per
6-8

Preparazione
40-50 minuti incluso il tempo di riposo

Cottura

55-65 minuti

Ingredienti

200g di farina integrale

170ml latte

2 uova grandi

10-12 salsicce

10-12 fette di pancetta affumicata

Sale q.b.

Procedimento

Preriscaldare il forno a 210°C.

Unire latte, birra e uova. Setacciare la farina e incorporarla all'impasto liquido fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per almeno 30 minuti.

Avvolgere le salsicce nel bacon e metterle in una teglia precedentemente unta, e cuocere in forno per 10-15 minuti fino a cottura.

Quando la teglia è ancora calda, versarvi l'impasto e chiudere il forno per cuocere per altri 25-30 minuti fino a quando si sarà dorato in superficie. Non aprire il forno in cottura.