



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Pastuccia*



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**media** Difficoltà

**10 minuti preparazione, 45 minuti cottura** Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

### **Ingredienti**

- 400g farina di grano duro
- 200g di salsiccia
- 2 uova
- 50g di uva passa
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale

## **Preparazione Pastuccia**

### **Passo 1.**

In una ciotola, versate la farina e un po' d'acqua.

### **Passo 2.**

Amalgamate il composto e poi aggiungete l'uva passa.

### **Passo 3.**

Fate indorare la salsiccia in padella ed unitela alla pasta precedentemente ottenuta.

### **Passo 4.**

Aggiungete i rossi delle uova.

### **Passo 5.**

Mettete il composto ottenuto in una teglia oliata ed infornate per 45 minuti.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)