

# TORTA DI PATATE SALSICCIA E CAPRINO

Vi lascio la ricetta della cena che ho cucinato.. un piattino semplice da preparare e che si mangia davvero con piacere, lascia spazio a varie interpretazioni quindi prendetela un po anche per svuotafriigo!!

ne approfitto anche per partecipare al contest di PENSIERI E PASTICCI... e se ne fosse avanzata un pochino la porterei volentieri con me domani al lavoro...

## **TORTA DI PATATE SALSICCIA E CAPRINO**

per una pirofila 15×15

2 patate grandi

2 salsicce grandi

2 caprini (90 gr)

timo

olio extravergine d'oliva

In una padella cuocete con poco olio la salsiccia sbriciolata. In una ciotola mescolate il caprino con il timo tritato.

Lavate e pelate le patate, tagliatele a fette sottilissime anche con la mandolina.

Imburrate una teglia da 15×15 stendete il primo strato di patate leggermente sovrapposte distribuite un terzo di caprino poi un terzo di salsiccia, fate altri due strati.

Coprite la teglia con un foglio di alluminio in modo da non far seccare le patate, mettete a cuocere in forno caldo a 180° per 40 minuti. Gli ultimi 5 minuti togliete l'alluminio in modo da colorire leggermente la superficie della vostra torta!!

Io non ho salato niente perchè la salsiccia è già molto saporita e anche il caprino, per noi andava bene e non era per niente insipido ma regolatevi in base al vostro gusto!!