

TORTA DI PATATE E CAVOLFIORI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta da pane,
- 200 g di patate,
- 500 g di cavolfiori,
- 200 g di salsiccia,
- 1 spicchio di aglio,
- 70 g di olive nere,
- 2 uova,
- 1 noce di burro,
- 1 filo di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Aggiungete un filo d'olio alla pasta che avete acquistato pronta, lavoratela un po' e lasciatela riposare. Intanto lessate i cavolfiori, scolateli, divideteli a cimette e fateli rosolare in un tegame con una noce di burro e lo spicchio d'aglio.

In un altro tegame rosolate la salsiccia tagliata a tocchetti e poi unitevi le patate tagliate a rondelle.

In una terrina mescolate i broccoli, la salsiccia, le patate, le olive nere snocciolate, le uova, sale e pepe.

Imburrate una tortiera, foderatela con i due terzi della pasta, versatevi il composto della terrina, ricoprite con uno discodella restante pasta, bucherellate con i rebbi di una forchetta e spennellate con olio d'oliva.

Cuocete in forno preriscaldato a 170°C per 40 minuti circa.