
SFOGLIATA ALLE COSTE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di coste,
- 3 cipolle,
- 2 spicchi d'aglio,
- 300 g di pomodori pelati,
- 80 g di groviera,
- 450 g di pasta sfoglia,
- 4 filetti d'acciuga,
- olio,
- burro,
- timo,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Far insaporire il verde delle coste in 20 gr di burro, salare, pepare e unire un po'di noce moscata.

Soffriggere nell'olio la cipolla affettata con le acciughe, unire i pomodori, l'aglio spremuto, 1/2 cucchiaino di timo, salare e pepare.

Foderare con la pasta sfoglia uno stampo imburrato e distribuirvi la salsa, le coste e la groviera grattugiata.

Cuocere in forno a 180° per 40 minuti.