

<b>NONA CLASSIFICATA</b>	
Autore ricetta	Laura Paccagnella
User id	9
Nome della ricetta	Pasticcio saporito
Tipologia	Piatto unico
Ingredienti conquistati ed utilizzati	1 fetta di prosciutto cotto 1 uovo sodo 100 grammi di verdure miste cotte alla griglia (zucchine, peperoni e melanzane) 150 grammi di melanzane alla parmigiana 2 salsicce cotte alla griglia 3 cucchiari di purea di patate 40 grammi di radicchio rosso cotto 50 grammi di ricotta affumicata Mezza cipolla
Ingredienti bonus	5 fette di pane secco 80 gr di avanzi di formaggi misti 2 polpette al sugo 2 fette di sopressa
Non ingredienti	Acqua, olio
Difficoltà di preparazione	facile
Descrizione della preparazione	
<p>Tritare finemente la mezza cipolla precedentemente lavata e fare due soffritti con un po' d'olio evo in due tegami separati.</p> <p>In uno dei tegami aggiungere nell'ordine il radicchio rosso, le verdure alla griglia e le melanzane alla parmigiana, tutti spezzettati grossolanamente. Insaporire a fiamma media per 5 minuti, aggiungendo un po' d'acqua se si asciuga troppo. Spegner il fuoco e aggiungere la purea di patate e l'uovo sodo sbriciolato.</p> <p>Nel frattempo nell'altro tegame far insaporire le salsicce, il prosciutto cotto, la sopressa e le polpette, anch'essi tutti tritati grossolanamente.</p> <p>Grattugiare a parte i formaggi misti ed unirli alla ricotta affumicata.</p> <p>In una teglia da forno unta d'olio comporre a strati il pasticcio iniziando con le verdure, poi la carne, poi un velo di formaggi. Concludere con il pane secco grattugiato.</p> <p>Cuocere in forno preriscaldato per circa 10-15 minuti a 180°, controllando la cottura desiderata.</p>	
Tempo di esecuzione	30 minuti