Tramezzini di sfoglia con salsiccia e funghi porcini

Come preparare un antipasto veloce e golosissimo? Scopritelo con questa ricetta dei “Tramezzini di sfoglia con salsiccia e funghi porcini”.

Gli ingredienti sono semplici, la preparazione è veloce e non richiede abilità particolari. Con questi tramezzini irresistibili il successo è assicurato.

In occasione dell’inizio di una nuova stagione autunnale, proponiamo una ricetta che contiene – tra gli altri ingredienti – i **funghi porcini**, pregiato frutto della terra che raggiunge la maturazione proprio in questo periodo, alimentando innumerevoli eventi enogastronomici in tutta l’Italia. In questa ricetta abbiamo consigliato i **funghi porcini secchi** ma si possono adoperare anche quelli freschi avendo cura di strizzarli bene per eliminare l’acqua.

I **Tramezzini di sfoglia con salsiccia e funghi porcini** li possiamo considerare un antipasto ma, in realtà, si adattano a tante occasioni, da un aperitivo sostanzioso ad un secondo piatto magari accompagnato da un’insalata o da una crema di verdure da servire in una ciotolina a parte.

La combinazione felice tra la sapidità della salsiccia e la dolcezza del fungo porcino trasformano questo *finger food* in una delizia che presenta anche il vantaggio della rapidità.

I funghi sono alimenti ricchi di minerali come fosforo e potassio e, anche quando sono essiccati, conservano le loro proprietà e il gusto inconfondibile. La **salsiccia** è un'insaccato di carne che, a seconda degli ingredienti e della zona di produzione, assume varie denominazioni come luganega, salamella, salamina, salamino o salametto.

Tramezzini di sfoglia con salsiccia e funghi porcini

Categoria: Antipasti
Difficoltà: Bassa
Costo: Basso
Dosi: per 2 persone
Cottura: in forno a 180°
Tempo totale di preparazione: circa 20 minuti.

Vino da abbinare: un buon vino rosso secco.

Ingredienti per 2 persone

- 1 rotolo di sfoglia pronto all’uso;
- una confezione da gr. 20 di funghi porcini secchi;
- 1 pezzo di salsiccia;
- 1 scalogno.

Preparazione

1. prendere i funghi porcini e lasciarli in ammollo prolungato in acqua tiepida. Quindi strizzarli, sciacquarli e tagliarli a pezzettini;
2. in una padella antiaderente, far rosolare lo scalogno sminuzzati nell’olio di oliva extra-vergine;
3. aggiungere i funghi e farli saltare in padella per pochi minuti.
4. srotolare la sfoglia pronta all’uso e tagliarla a strisce dall’alto verso il basso circa 5 cm. Farcire la striscia con la salsiccia cruda (tolta dal budello) ed i funghi; quindi arrotolare la striscia e tagliarla a metà poi in diagonale (in modo d ottenere dei tramezzini);
5. cuocere in forno 180 gradi (già caldo) per circa 10 minuti e impiattare.

Data di creazione
17/09/2015
Autore
gabriella-gasparini