



Sacconcini - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Secondi piatti - manzo - uovo - mozzarella - saccoccino - sacconcino

Qui da noi per "saccoccini" si intendono le confezioni di tulle che racchiudono i confetti.

Gli ingredienti per una persona:

una fetta di carne possibilmente tonda (fatela battere sottile dal macellaio)
mezzo carciofo(o zucchinetta genovese), cipolla soffritta
1 uovo
50 grammi di mozzarella
50 grammi di provola piccante
una fettina di salame

preparare un soffritto di cipolla e saltarvi i carciofi a spicchi o trifolarvi le zucchine a cubetti o altri ortaggi o verdure a vostra scelta. Portate a cottura.

Panare con olio e pangrattato la fetta di carne da entrambi i lati. Ricordatevi di mettere il sale. Se volete la variante col tulle giallo preparate una frittatina battendo un uovo con un pizzico di sale e cuocendolo in un padellino antiaderente (io ho usato la crepiera). Sopra la frittatina sistemate il salame e i formaggi che potete variare a vostra scelta. Mettete al centro le verdure trifolate o i carciofi saltati e chiudete come un fagottino fermando con un elastico per alimenti. Disponete i saccoccini in una teglia ampia, al centro di essa, lontano dalle pareti dove il calore del forno rischierebbe di bruciacchiarli, ma distanziati tra loro. Mettere su uno scaffale basso del forno a fiamma bassa, 180/200° circa per mezz'ora/40 minuti.

