

SALSICCIA DI NEUCHÂTEL MONTANDON IN CROSTA ALLE ERBE AROMATICHE

Ricetta per 4 porzioni

500 g	di farina di spelta
2	cucchiaini di sale
50 g	di burro
½ mazzo	di origano
½ mazzo	di rosmarino
1	limone biologico
20 g	di lievito fresco
3,5 dl	di acqua, tiepida
2 pezzi	di salsiccia di Neuchâtel Montandon

Mescolare in una ciotola farina e sale, aggiungere il burro a cubetti e sbriciolare con le dita. Tagliare finemente le erbe aromatiche e aggiungerle all'impasto. Grattugiare la buccia di limone, sciogliere il lievito in acqua e impastare il tutto fino a farlo diventare un impasto elastico. Coprire con un panno umido e lasciare riposare in un luogo caldo per un'ora.

Nel frattempo scottare la salsiccia per 30 minuti, poi, toglierla dall'acqua e metterla da parte. Suddividere l'impasto a metà, spianare due quadrati e avvolgerci la salsiccia. Cuocere nel forno preriscaldato a 180 °C per 50 minuti.

I vasetti Weck sono in vendita nei nostri mercati