



Treccia di sfoglia con funghi e salsiccia

<https://www.lacucinaimperfetta.com/treccia-di-sfoglia-con-funghi-e-salsiccia/>



 Preparazione: **20 min**

 Cottura: **30 min**

 Tempo totale: **50 min**

 Difficoltà: **facile**

 SENZA UOVA

La treccia di sfoglia con funghi e salsiccia è una torta salata ricca di gusto da servire come antipasto o come piatto unico. Grazie all'aggiunta dello stracchino la farcia risulterà morbida e ben amalgamata e il sapore ancora più sfizioso. Io per profumarla ho utilizzato delle erbe fresche, in particolare timo e maggiorana, ma potete optare anche solo per del pepe. Questa torta salata è perfetta gustata tiepida ma sarà buona anche calda o fredda. Provatela e fatemi sapere!

Se preferite un sapore più fresco e delicato provate lo [strudel prosciutto, scamorza e zucchine](#).

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 4 PERSONE



- pasta sfoglia 1 rotolo rettangolare
- funghi 280 gr
- salsiccia 260 gr
- stracchino 120 gr
- aglio 1 spicchio
- sale
- olio extra vergine di oliva
- erbette

PROCEDIMENTO

COME FARE LA TRECCIA DI SFOGLIA CON FUNGHI E SALSICCIA

1

Pulite delicatamente i funghi e affettateli, quindi spellate la salsiccia e sgranatela con una forchetta.



2

Cuocete i funghi in padella con l'olio e lo spicchio d'aglio e salateli leggermente. Dopo qualche minuto unite la salsiccia e portate tutto a cottura.



3

Completata la cottura eliminate l'aglio e mettete il composto di funghi e salsiccia in una ciotola. Una volta raffreddato, unite lo stracchino, regolate di sale e profumate con le erbe. Aprite quindi il rotolo di pasta sfoglia e adagiate la farcia al centro.



4

Tagliate delle strisce oblique su entrambi i lati della pasta, quindi avvolgete la farcia creando una treccia. Cuocete in forno preriscaldato a 200° per circa 30 minuti.



CONSIGLI

Potete spennellare la treccia con un uovo sbattuto o del latte. In questo modo diventerà più bella e dorata.

Per gustare al meglio la treccia di sfoglia con funghi e salsiccia vi consiglio di farla prima intiepidire. Sarà comunque buona anche calda o fredda.