

## Toad in the hole *(Secondi a base di carne)*



### Preparazione

Accendere il forno a 200 gradi. Ungere una teglia da forno, posarci la salsiccia e cuocerla in forno per una decina di minuti. Nel frattempo preparare una pastella mescolando l'uovo e il latte ed aggiungendo poi la farina, stemperando bene. Regolare di sale e di pepe. Togliere la salsiccia dal forno, quindi versarci sopra la pastella. Rimettere in forno per mezz'ora. Se necessario negli ultimi dieci minuti accendere la modalità ventilata. Servire con patate al forno, carote bollite e altri contorni come spinaci al burro o piselli bolliti.

### Consigli

Preparate questo toad in the hole durante la stagione più fresca: in occasione di Halloween, magari addobbato ad hoc con delle zucchette, potrebbe diventare un piccolo capolavoro per bimbi ghiottoni.

### Curiosità

Questa ricetta originaria del Regno Unito, ha un nome dal significato spassoso: toad in the hole, infatti, significa "rospo nel buco", e a guardare bene le salsicce all'interno dell'impasto, non si può ritenere che non sia proprio azzeccatto.

### Informazioni

**Preparazione** 50 minuti

**Cottura** 40 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Salsicce** 200 grammi (della carne che preferite)

**Uova** 1 unità

**Latte** (mezzo bicchiere di latte)

**Farina** (mezzo bicchiere di farina)

**Sale**

**Pepe**

**Olio**