

## Schiaffettoni

### **Ingredienti**

*Per 4 persone*

- 2 uova sode
- 150g di carne tritata
- sale e pepe
- 150g di salame
- 300g di maccheroni  
grossi da riempire
- 50g di pecorino  
grattugiato
- 150g di salsiccia
- 30g di olio extravergine  
d'oliva



**Preparazione:** lessate i maccheroni a metà cottura, scolateli, raffreddateli e dopo stendeteli in un solo strato su un telo.

Rosolate la carne tritata nell'olio con il salame tritato e la salsiccia privata della pelle; pepate e cuocete a fuoco molto moderato, unendo se necessario un po' di acqua calda. A cottura ultimata scolate il sugo formatosi e tenetelo da parte. Mescolate le carni con le uova sode tritate, poi farcite i maccheroni.

Ungete una teglia e fate uno strato di maccheroni, condite con un po' di sugo e del pecorino, poi ripetete fino ad esaurimento degli ingredienti.

Passate in forno pre-riscaldato a 180° per 20 minuti, finché la superficie sia dorata.