

SALSICCIA PATATE E PEPERONI ARRICCIATI



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Per 4 persone.

Pelare le patate e tagliarle a tocchetti, insaporirle con un trito di aglio e rosmarino ed altre erbe aromatiche, farle cuocere in forno con un filo di olio extravergine d'oliva a 180° per circa un'ora. Tagliare la salsiccia a pezzi e arrostita sulla griglia. Quando sono arrostate le patate unire la salsiccia e i peperoni semidry, decorare con qualche rametto di rosmarino.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

80 g "Gli Arricciati" - XJ1X

Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

salvia

sale

q.b. rosmarino

q.b. aglio

4 salsicce di maiale

2 patate grandi