SALSICCIA PATATE E PEPERONI ARRICCIATI



Menù Ingredients

80 g “Gli Arricciati” - XJ1X

Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

salvia

sale

q.b. rosmarino

q.b. aglio

4 salsicce di maiale

2 patate grandi

Chef: Monica Copetti

Method

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 arrostirla sulla griglia. Quando sono arrostite le patate unire la salsiccia e i peperoni semidry, decorare con qualche rametto di rosmarino.

Gluten Free Method

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)