

## SALSICCIA PATATE E PEPERONI ARRICCIATI



## Menù Ingredients

80 g "Gli Arricciati" - XJ1 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.