

SALSICCIA PATATE E PEPERONI ARRICCIATI



Ingrédients Menù

80 g "Gli Arricciati" - XJ1
Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

salvia
sale
q.b. rosmarino
q.b. aglio
4 salsicce di maiale
2 patate grandi

Chef: Monica Copetti

Préparation

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.