

## SALSICCIA PATATE E PEPERONI ARRICCIATI

---



### Ingredienti Menù

---

80 g "Gli Arricciati" - XJ1X  
Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

---

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

**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

---

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

### Procedimento senza glutine

---