

SALSICCIA PATATE E PEPERONI ARRICCIATI



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.

Ingredienti Menù

80 g "Gli Arricciati" - XJ1

Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

salvia

sale

q.b. rosmarino

q.b. aglio

4 salsicce di maiale

2 patate grandi