

SECONDI PIATTI

## Salsiccia e patate al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

SALSICCIA DI MAIALE 4

PATATE 600 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

Salsiccia e patate al forno è un [secondo piatto](#) rustico e **gustoso** che si prepara con pochi ingredienti. Le patate diventano croccanti fuori e morbide dentro, mentre la salsiccia cuoce rilasciando sapore e profumo. Ideale per una cena saporita senza complicazioni.

## COME FARE SALSICCIA E PATATE AL FORNO

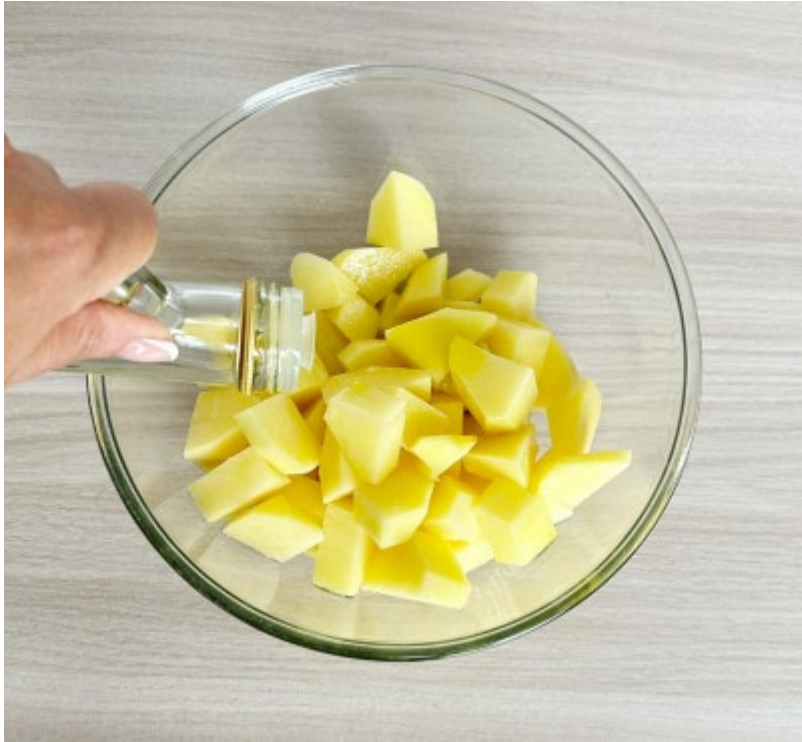
**1** Ecco come cucinare una buonissima **salsiccia e patate al forno**: priva le patate della

buccia ed elimina con un panno umido eventuali residui di terra, taglia le patate a fette e poi a tocchetti di circa 3 cm. per lato.





- 2** Metti i tocchetti di patata in una ciotola e aggiungi sale e olio extra vergine d'oliva, mescola bene per condire tutti gli ingredienti e, infine, metti le patate condite in una teglia rivestita con carta forno.



- 3** Cuoci le patate in forno statico a 200°C per circa 25 minuti. Nel frattempo con i rebbi di una forchetta bucherella le salsicce in modo che in cottura rilascino il grasso. Togli le

patate dal forno e disponi le salsicce nella teglia, in mezzo alle patate. Inforna di nuovo la teglia e cuoci per altri 20 minuti. Servi salsiccia e patate al forno ben calde, sono buonissime!



## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Bucherella le salsicce prima di cuocerle per far uscire il grasso in eccesso.

Se avanza del piatto, puoi usarlo per preparare una frittata di recupero o un ripieno per torte salate.

Puoi insaporire le patate con rosmarino, pepe o paprika per un tocco in più.

Per un risultato più leggero, scotta prima le salsicce in acqua bollente per 5 minuti.

## COME CONSERVARE SALSICCIA E PATATE AL FORNO

Conserva salsiccia e patate in frigo per massimo 1 giorno, in contenitore chiuso. Scalda in forno o padella per ritrovare croccantezza e sapore. Sconsigliato il congelamento dopo la cottura.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Ossibuchi alla milanese – teneri e ricchi di gusto.

Pollo alla diavola – speziato e croccante, perfetto alla griglia.

Friccò di Gubbio – piatto umbro rustico e saporito.

Cipolle ripiene di carne – sfiziose e ideali anche come secondo vegetariano con ripieno alternativo.

Tagliata di manzo – semplice, veloce e perfetta con verdure grigliate.