

SECONDI PIATTI

Spiedini di salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 baguette
6 salsicce
300 g di spezzatino di maiale
qualche foglia di salvia
abbondante olio aromatizzato al rosmarino
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a pezzettini la salsiccia e la baguette.

Infilare una fettina di baguette nello stecchino, aggiungete una foglia di salvia, poi la carne di maiale, la fettina di pane, la salvia, la salsiccia, il pane, la salvia, la carne di maiale ed infine il pane.

Preparate nello stesso modo altri spiedini fino ad esaurimento degli ingredienti.



2 Posizionate gli spiedini sopra una teglia di alluminio appoggiando gli spiedini sul bordo.



3 Con un pennellino spennellare l'olio sugli spiedini da tutte le parti.



- 4 Mettete nelle teglie mezzo bicchiere di acqua ed infornate a 200°C per circa 10 minuti a fino a quando il pane non assume un colore dorato.

