

SECONDI PIATTI

Luganega al forno con pomodorini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



La luganega, per chi abita nella bassa padana non è un ingrediente misterioso, per tutti gli altri spieghiamo che si tratta di una salsiccia la cui particolarità è che viene insaccata in budello naturale in un pezzo unico.

Abbiamo voluto abbinare questa salsiccia particolare con ad un altro prodotto veramente di punta tra i nostri prodotti italiani: i pomodorini del Piennolo con la loro dolcezza e sapore caratteristico.

Insomma un vero matrimonio tra nord e sud,

almeno nel piatto!

INGREDIENTI

LUGANEGA 800 gr

ALLORO 3 foglie

POMODORINI 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Lavate, asciugate e tagliate i pomodorini a metà.

Ungete una pirofila da forno con un giro d'olio extravergine d'oliva e trasferitevi i pomodorini appena preparati.





2 Insaporite con gli spicchi d'aglio sbucciati ma lasciati interi, le foglie d'alloro e un po' di sale; mescolate bene.





3 Adagiate la luganega sui pomodorini e infornate a 190°C per 25 minuti circa.



4 Trascorso il tempo di cottura, togliete dal forno, girate la salsiccia e rimettete in forno per altri 15 minuti.



5 Una volta cotta, sfornate la luganega e servitela accompagnata con i pomdorini.



