

SECONDI PIATTI

Luganega alla griglia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *10 min* COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

LUGANEGA da 400 g l'una - 2

ALLORO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

La luganega, la classica salsiccia arrotolata tipica della Lombardia ma anche del Veneto. Come si prepara? Potete utilizzarla alla stregua di qualsiasi altra salsiccia, quindi qualsiasi ricetta che preveda l'utilizzo di salsiccia potrà vantare la variante con la luganega...se invece volete provarla il più possibile al naturale, preparatela alla piastra!

Seguite la videoricetta per capire come fare.

PREPARAZIONE

1 Scaldate molto bene una griglia, meglio se in ghisa.

Nel frattempo preparate le salsicce arrotolate: infilate la salsiccia facendo passare lo spiedo tra i vari giri della stessa e inserendo delle foglie di alloro tra un giro e l'altro.



2 Ungete la salsiccia con pochissimo olio su entrambi i lati.



3 Trasferite le luganeghe sulla piastra e fatele cuocere per almeno 10 minuti.





- 4 Giratela dall'altra parte, fatela abbrustolire leggermente, quindi servitela in tavola ancora ben calda.

