

ANTIPASTI E SNACK

Salsiccia e rape

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Salsiccia e rape, cosa c'è di più rustico di un bel panino farcito con questi due ingredienti che sembrano essere nati per essere serviti insieme?

Se poi si dedica a ciascun ingredienti un po' d'attenzione aggiungendo i giusti aromi ed il giusto grado di piccantezza, il risultato non potrà che essere una bomba!

INGREDIENTI

RAPE 2 mazzi
SALSICCIA DI MAIALE 4
SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaino da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PER ACCOMPAGNARE

PANE a fette -

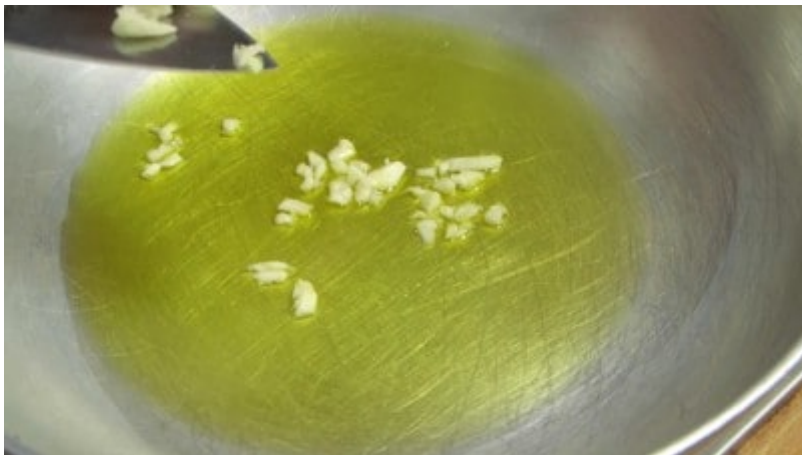
PREPARAZIONE

- 1 Pulite le rape e fatele lessare per una decina di minuti in acqua bollente salata. Scolatele una volta cotte.





2 Fate soffriggere l'aglio ed i peperoncini tritati in un bel giro d'olio extravergine d'oliva.





3 Tritate al coltello le rape, quindi unitele alla padella per saltarle.



4 Rimuovete il budello dalle salsicce e unitele in padella insieme alle rape. Fatele cuocere per circa un quarto d'ora.



- 5** Allineate delle fette di pane su di una teglia. Adagiate su ciascuna fetta due salsiccie e infornate a 180°C per una decina di minuti.





- 6 Farcite con le rape e chiudete i panini. Tagliate ciascun panino a metà per essere consumato più agevolmente e servite in tavola.

