

SECONDI PIATTI

Salsiccia e patate al forno

di: *bianconiglio*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *60 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

SALSICCIA DI MAIALE 7

PATATE 2

SPICCHIO DI AGLIO 5

ROSMARINO 3 rametti

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

Salsiccia e patate al forno costituisce un piatto davvero completo. La quota proteica rappresentata dalle salsicce e quella di carboidrati dati dalle patate, un connubio perfetto non solo nel sapore ma anche nella composizione. Un piatto facile e veloce, ideale per confortarsi in giornate fredde e uggiose, non vi resta che provarlo.

PREPARAZIONE

1 Pelate, lavate e tagliate grossolanamente le patate.



2 Disponete le patate in una teglia da forno e conditele con l'aglio, i rametti di rosmarino fresco, l'olio extravergine di oliva e il sale; mescolate il tutto per amalgamare gli ingredienti.



3 Infornate a 180°C per circa 30 minuti.



4 A questo dividete le salsicce e bucate in più punti il budello.



5 Trasferite le salsicce nella teglia con le patate e infornate nuovamente per circa 30 minuti.



6 Servite le salsicce con le patate ben calde.

