

SECONDI PIATTI

Spiedini di pane e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 baguette
6 salsicce
300 g di spezzatino di maiale
foglie di salvia
olio aromatizzato al rosmarino
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a fettine la baguette e infilare una fettina in uno stecchino, aggiungere una foglia di salvia, un pezzo di salsiccia, una fettina di pane, la salvia, la salsiccia, il pane, continuare così fino a riempire lo spiedino.



2 Posizionare lo spiedino su una teglia di alluminio.

Versare l'olio in una ciotolina con due spicchi d'aglio ed un rametto di rosmarino.



3 Spennellare gli spiedini con l'olio.



4 In mezzo alla teglia mettere un bicchiere di acqua, cuocere in forno caldo fino a doratura.

