

# Bocconcini di salsiccia al rosmarino

I **bocconcini di salsiccia al rosmarino** sono un gustoso antipasto a base di dischetti di salsiccia saltati in padella e aromatizzati con aglio e rosmarino. Sono ottimi serviti come antipasto o aperitivo, oppure ad un buffet assieme a vino rosso, bianco o cocktail dolci e aciduli.

I **bocconcini di salsiccia al rosmarino** sono ottimi caldi, appena serviti. Si possono aromatizzare anche con i semi di finocchietto selvatico al posto del rosmarino. La preparazione è la stessa, ma ricordarsi di pestare i semi prima di utilizzarli così sprigioneranno tutto il loro aroma.

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- **195Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**

## INGREDIENTI

- 200 g di salsiccia sottile tipo Luganega
- 1 rametto di rosmarino
- Olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Pepe nero macinato al momento
- 50 ml di vino bianco secco

## PREPARAZIONE

- Affettare la salsiccia in dischetti di 1 centimetro circa.
- Lavare il rosmarino, tamponarlo con carta da cucina, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere in un padellino un filo appena d'olio e l'aglio schiacciato e spellato. Farlo ben dorare su fiamma media, quindi unire i pezzettini di salsiccia, il rosmarino e una macinata di pepe.
- Far ben dorare la salsiccia, quindi unire il vino, da far sfumare a fiamma vivace.
- La salsiccia così cotta butterà fuori molto grasso. Per rendere la preparazione più leggera si può inclinare la padella da un lato e raccoglierlo con un cucchiaio e gettarlo.
- Quando il fondo di cottura si sarà asciugato la salsiccia comincerà a rosolare. Non eccedere per non farla diventare secca.
- Raccogliere la salsiccia in piattini da porzione, unire uno stuzzicadenti o una forchettina e servire ben calda.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

