

Pannocchie e salsiccia al cartoccio

Questa ricetta di **pannocchie e salsiccia al cartoccio** è molto gustosa, si prepara tutta nel forno ed è tipica della tarda estate, quando sul mercato si trovano le pannocchie di mais fresche. E' ottimo gustare mais e salsiccia alternando i sapori, perchè c'è un gradevolissimo contrasto fra il sapido della salsiccia e il dolce del mais.

Questa ricetta è molto semplice da preparare. I pezzetti di pannocchia cuociono nel fondo che si forma durante la cottura della salsiccia, all'interno del cartoccio, quindi per effetto del vapore. Il risultato è un mais sodo, saporito, deliziosamente aromatizzato con aglio e rosmarino.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **635Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 2 pannocchie
- 300 g di salsicce sottile, tipo Luganega
- 2 rametti di rosmarino
- 4 spicchi di aglio
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Pulire le pannocchie levando le foglie ed i filamenti. Lavarle accuratamente sotto acqua corrente. Se sono di piccola dimensione tagliarle in tre pezzi, altrimenti in 4.
- Tagliare la salsiccia a pezzetti di 3-4 cm di lunghezza e pungerla in più parti con uno stecco.
- Lavare i rametti di rosmarino e spezzettarli.
- Preparare ogni cartoccio in questo modo:
 - prendere un foglio di carta da forno, bagnarlo e strizzarlo;
 - disporre al centro i pezzetti di una pannocchia, una porzione di pezzetti di salsiccia, qualche ciuffetto di rosmarino, l'aglio in camicia (senza eliminare la buccia);
 - unire una macinata di pepe;
 - prendere un altro foglio di carta da forno, bagnarlo e strizzarlo, quindi usarlo per coprire il cartoccio realizzato arrotolando bene i bordi. Accartocciarli e schiacciarli in modo che il cartoccio risulti ben chiuso.
- Mettere tutti i cartocci preparati in una teglia e infornarli nel forno già caldo a 200°C per mezz'ora.
- Trascorso il tempo indicato aprire i cartocci e girare i pezzetti di pannocchia nel fondo di cottura, quindi accendere il grill e far abbrustolire in superficie. Girare pannocchie e salsiccia per ottenere una gratinatura uniforme.
- Servire direttamente nei cartocci, uno per piatto.

STAGIONE

Luglio, agosto

AUTORE

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

I consigli di Barbara

I cartocci si possono preparare con qualche ora di anticipo. Conservarli in frigorifero e lasciarli almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di metterli nel forno.

