

Patate e cavolfiore alla salsiccia

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **490Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

- 300 g di patate
- 400 g di cavolfiore
- 150 g di salsiccia
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- Origano
- Pepe nero macinato al momento
- 20 g di Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 200° C.
- Lavare le patate sotto acqua fresca corrente, sbuciarle e tagliarle a spicchi.
- Pulire il cavolfiore, staccare le cime e sciacquarle.
- Sbollentare in abbondante acqua salata le verdure per 5 minuti dalla ripresa del bollore, oppure cuocerle a vapore per 15 minuti.
- Spellare la salsiccia e spezzettarla grossolanamente.
- Quando le verdure sono cotte scolarle e metterle in una capace teglia unta con l'olio. Unire un pizzico di sale se si sono cotte a vapore. Unire la salsiccia, una manciata di origano e mescolare delicatamente.
- Cospargere con una macinata di pepe, il Parmigiano grattugiato ed infornare per 20-25 minuti.



STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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