

# Salsiccia arrotolata al forno

La **salsiccia arrotolata al forno** è una ricetta di squisiti spiedini di salsiccia sottile, tipo Luganega, cotta sotto il grill del forno. E' ottima appena gustata, ma se avanza può essere messa nel sugo, oppure semplicemente riscaldata nel forno.

La **salsiccia arrotolata al forno** è semplice e veloce da preparare e si accompagna bene con un insalata mista, oppure pomodori in insalata.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**

## INGREDIENTI

- 300 g di salsiccia Luganega

## PREPARAZIONE

- Tagliare la salsiccia in quattro parti uguali.
- Avvolgerla a spirale ed infilarla a coppie su spiedini. Punzecchiare in vari punti per favorire la fuoriuscita del grasso in cottura.
- Preriscaldare il grill del forno a 250° C.
- Posizionare la griglia a 15-20 centimetri di distanza dalle resistenze e mettere sotto una leccarda con due dita d'acqua, per evitare che il grasso che cola caschi sul fondo del forno.
- Grigliare la salsiccia da entrambi i lati fintanto che non si sarà ben abbrustolita. Punzecchiarla di tanto in tanto per favorire ulteriormente la fuoriuscita del grasso.
- Servire immediatamente.

## CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Insalata mista

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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

