

Spuntature e salsiccia di maiale al forno con patate

Le **spuntature e salsiccia di maiale al forno con patate** sono un secondo piatto con contorno molto ricco e saporito, adatto alle tavole delle feste, soprattutto del periodo natalizio.

Le **spuntature e salsiccia di maiale al forno con patate** segue nelle tavole delle feste un primo piatto come i cappelletti romagnoli o i passatelli, dove è assente la componente di carne. Si presta bene anche come piatto unico per una cena informale accompagnata da una buona birra e tanta allegria.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **800Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **2 ore**

INGREDIENTI

- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 kg di patate
- 400 g di salsicce di maiale
- 400 g di spuntature di maiale
- 4 spicchi di aglio
- 2 rametti di rosmarino
- Salamoia bolognese o sale fino
- 100 ml di vino bianco secco
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 180°C.
- Ungere una teglia da forno con l'olio.
- Lavare e pelare le patate, tagliarle a spicchi.
- Tagliare la salsiccia in tocchetti da 4-5 centimetri di lunghezza.
- Nella teglia disporre le spuntature, le patate, gli spicchi d'aglio spellati, il rosmarino spezzettato.
- Cospargere con un po' di salamoia bolognese o sale fino, unire il vino bianco e mescolare bene gli ingredienti.
- Disporre i pezzetti di salsiccia, cospargere con una generosa macinata di pepe e infornare.
- Cuocere per 40 minuti circa, quindi accendere il grill del forno per far gratinare in superficie.
- Attenzione a non eccedere con la cottura per evitare che la carne diventi secca e perda succosità. In caso di dubbio tagliare a metà un pezzetto di salsiccia per verificare la cottura all'interno.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Dicembre

AUTORE

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

