

RICETTA DEL GIORNO

Salsiccia e patate

INGREDIENTI (per 6 persone): 500 g. di salsiccia, 500 g. di patate, olio d'oliva per friggere, pane nero.

PREPARAZIONE: Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini larghi circa 1 cm. Disporre la salsiccia a ruota fermandola con due spiedi disposti a croce. Mettere l'olio in una padella ed appena sarà ben caldo mettere a friggere la metà delle patate. Sopra di esse disporre la salsiccia e coprire il tutto con un coperchio. Di tanto in tanto rigirare con una paletta le patate e quando saranno cotte, tirarle fuori, facendo attenzione di scolare bene l'olio. Mettere a friggere l'altra metà di patate deponendole sopra la salsiccia e coprire ancora. Quando le patate saranno cotte unitele a quelle fritte in precedenza, disporle in un piatto da portata con la salsiccia al centro. Servite caldo con pane nero.