



Mini bruschetta avec Salsiccia al Peperoncino Ticinese et poivrons

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 miche de pain
- 720g Saucisse à rôtir au Piment du Tessin
- 2 poivron jaune
- 2 poivron rouge
- 8 gousses d'ail
- à v. quelques brins de thym
- à v. huile d'olive extra vierge
- à v. sel

Préparation

1. Laver les poivrons et les faire griller directement sur le feu ou dans une plaque sous le grill.
2. Une fois que toute la peau a noirci, transférer les poivrons dans un sac en papier ou en plastique, le fermer hermétiquement et les laisser refroidir.
3. Couper le pain en tranches obliques de 1 cm et les faire griller sur le grill ou au four, sous le grill, des deux côtés. A la sortie du four, frottez la bruschetta avec de l'ail.
4. Prendre les poivrons, enlever la peau, le pédoncule et les graines internes, les couper en bandes de 1,5 cm, les transférer dans un bol et les assaisonner avec une pincée de sel.
5. Retirer les boyaux de la saucisse et la couper en morceaux de 4-5 cm.
6. Faire revenir la saucisse au piment du Tessin dans une poêle avec un peu d'huile pendant 3-4 minutes.
7. Une fois dorées, les retirer du feu et, aussitôt que possible, envelopper chaque morceau de saucisse dans une bande de poivron et fixer avec un cure-dent.
8. Déposer une bouchée de saucisson sur chaque bruschetta, parfumer de quelques feuilles de thym et servir.