



Salsiccia al Peperoncino Ticinese roulée avec des légumes

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 720g Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 courgettes
- à v. poivron rouge
- à v. poivron jaune
- 4 bouquets de romarin
- à v. moutarde pour accompagner

Préparation

1. Laver les courgettes, les couper en tranches de 2 mm d'épaisseur et les faire griller sur une poêle à griller en fonte.
2. Laver les poivrons et les faire griller à la flamme du gaz, en les retournant plusieurs fois jusqu'à ce que toute la peau soit noircie.
3. Les mettre dans un sac en papier, bien le fermer et laisser refroidir.
4. Retirer la peau, le pétiole, les graines et les filaments internes des poivrons et couper en bandes de 3 cm.
5. Diviser la saucisse au piment du Tessin en morceaux et roulez chaque morceau en insérant quelques tranches de courgettes et quelques lanières de poivre dans la spirale.
6. Fixer les rouleaux de saucisses avec des brochettes en bois et des brins de romarin.
7. Faire cuire des deux côtés dans une poêle avec un filet d'huile d'olive ou sur une poêle à griller en fonte chaude ou, si à l'extérieur, sur le barbecue.
8. Le temps de cuisson varie selon l'ustensile utilisé (de 3 à 5-6 minutes de chaque côté) pour obtenir des spirales bien grillées pour servir chaud accompagné de moutarde et d'un bon verre de vin.