



Mini bruschette di Salsiccia al Peperoncino Ticinese e peperoni

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 filoncino di pane
- 720g Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 2 peperone giallo
- 2 peperone rosso
- 8 spicchi d'aglio
- q.b. qualche rametto di timo
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale

Preparazione

1. Lavare i peperoni e farli abbrustolire direttamente sulla fiamma oppure in una teglia sotto il grill.
2. Una volta che tutta la pelle si è annerita trasferire i peperoni in un sacchetto di carta o di plastica, richiuderlo bene e lasciar raffreddare.
3. Tagliare il pane a fettine oblique di 1 cm e tostarle sulla griglia o in forno, sotto il grill, da entrambi i lati. Fuori dal forno sfregare le bruschette con l'aglio.
4. Prendere i peperoni, privare della pelle, del picciolo e dei semi interni, tagliarli a striscioline di 1,5 cm, trasferirli in una ciotola e condirli con un pizzico di sale.
5. Privare la salsiccia del budello e tagliare a pezzetti di 4-5 cm.
6. Rosolare la Salsiccia al Peperoncino Ticinese in padella con un filo di olio per 3-4 minuti.
7. Una volta rosolata, toglierla dal fuoco e, appena si riesce a maneggiarla, avvolgerla ogni pezzetto di salsiccia in una strisciolina di peperone e fissarlo con uno stuzzicadenti.
8. Appoggiare un bocconcino di salsiccia su ogni bruschetta, profumare con qualche fogliolina di timo e servire.