



Salsiccia al Peperoncino Ticinese arrotolata con le verdure

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 720g Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 zucchine
- q.b. peperone rosso
- q.b. peperone giallo
- 4 qualche rametto di rosmarino
- q.b. senape per accompagnare

Preparazione

1. Lavare le zucchine, spuntarle, tagliarle a fette di 2 mm di spessore e grigliarle su una bistecchiera in ghisa.
2. Lavare i peperoni e abbrustolirli sulla fiamma del gas rigirandoli più volte fino a quando tutta la pelle sarà annerita.
3. Metterli in un sacchetto di carta, richiudetelo bene e far raffreddare.
4. Privare i peperoni della pelle, del picciolo, dei semi e dei filamenti interni e tagliarli a strisce di 3 cm.
5. Dividere la Salsiccia al Peperoncino Ticinese in pezzi da 150 g e arrotolare ogni pezzo inserendo nella spirale qualche fetta di zuccina e qualche striscia di peperone.
6. Fissare i rotoli di salsiccia con degli spiedini di legno e con dei rametti di rosmarino.
7. Far cuocere da entrambi i lati in padella con un filo d'olio d'oliva oppure sulla bistecchiera in ghisa rovente o, se si è all'aperto, sul barbecue.
8. I tempi di cottura varieranno in base allo strumento di cottura utilizzato (dai 3 ai 5-6 minuti per parte), ma si dovrà ottenere delle spirali ben abbrustolite da servire calde accompagnate da senape e da un buon bicchiere di vino.