



Teglia di patate, carciofi e Salsiccia con Pepe Valle Maggia

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 800g patate
- 4 carciofi freschi
- 4 Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- 8 rametti di rosmarino
- q.b. olio d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

Preparazione

1. Accendere il forno a 200°.
2. Ungere di olio una teglia o una pirofila di ceramica.
3. Sbucciare le patate, tagliarle a fette di ½ cm di spessore e sbollentarle in acqua salata per 5 minuti.
4. Scolarle con un mestolo forato e tenerle da parte.
5. Pulire i carciofi freschi, privandoli delle foglie esterne più dure e delle punte; tagliare i cuori a metà, privarli del fieno, tagliarli a spicchi di ½ cm di spessore e sbollentarli nell'acqua delle patate per 5 minuti.
6. Scolarle, disporle nella teglia alternandoli alle fette di patate e condire con un filo d'olio, sale e pepe.
7. Tagliare la salsiccia a pezzetti di 2-3 cm e distribuire nella teglia sopra le verdure; condire con un altro filo d'olio e il rosmarino a ciuffetti, coprire la teglia con un foglio di alluminio e cuocere in forno per circa 20 minuti.
8. Eliminare l'alluminio, proseguire la cottura per altri 20 minuti o finché le patate risulteranno tenere se punte con una forchetta.
9. Per una maggiore doratura, attivare il grill per alcuni minuti a fine cottura.
10. Sfornare la teglia e servire.

