



CUCINA CON NOI!

Spiedini di salsiccia con cuori di carciofi con prezzemolo e aglio

INGREDIENTI

2 buste di **Cuori di Carciofi Orogel**

400 g di salsiccia sottile

8 spiedini di legno

pepe nero

1 cucchiaino di **Misto Prezzemolo e Aglio Orogel**

24 pomodorini ciliegia

sale q.b.



Preparazione

1

Ej qj] l]`ahh]]jpe]` anajpa _kj qj `Ωhk `e khek iappana eh bkj`k `e Inavvaikhk a]chek(nkokh]na haccaniajpa a]ccejcana e _]n_ekΩ* Salare e pepare, aggiungere mezzo bicchiere di brodo vegetale e cuocere a fuoco moderato per circa 8/10 minuti.

2

Tagliare la salsiccia a tocchetti, lavare bene i pomodorini e]o_eqc]nhe* Ej`Ωhv]na che olea`eje]hpanj]j`k e lkik`kneje]hh] salsiccia.

3

Cuocere gli spiedini in padella antiaderente con pochissimo olio, salare solo i pomodorini.

4

?kilknna eh le]ppk _kj e _]n_ekΩ a che olea`eje a _kj`ena _kj qj `Ωhk `e olio a crudo.