



CUCINA CON NOI!

Spiedini di salsiccia con cuori di carciofi con prezzemolo e aglio

Un secondo piatto completo, ricco e sostanzioso ! Segui la ricetta Orogel e porta in tavola la bontà!

INGREDIENTI

2 buste di [Carciofi Interi TantoCuore 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.

olio extravergine di oliva



30



4



Facile



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** In una padella antiaderente con un filo di olio mettere il fondo di prezzemolo e aglio, rosolare leggermente e aggiungere i carciofi. 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 asciugarli. Infilzare gli spiedini alternando i pomodorini alla salsiccia.
- 3** Cuocere gli spiedini in padella antiaderente con pochissimo olio, salare solo i pomodorini.
- 4** Comporre il piatto con i carciofi e gli spiedini e condire con un filo di olio a crudo.