



CUCINA CON NOI!

# Spiedini di salsiccia e pomodorino con carciofi padellati all'aglio e rosmarino

## INGREDIENTI

600 g di **Carciofi Cuori Interi Orogel**

---

400 g di salsiccia sottile

---

24 pomodorini ciliegia

---

1 cucchiaino di **Prezzemolo e Aglio Orogel**

---

olio extra vergine di oliva

---

poco sale

---

pepe nero

---



Preparazione

1

Ej qj] l]`ahh] ]jpe]` anajpa \_kj qj `Ωhk `e khek iappana eh bkj`k `e prezzemolo e aglio, rosolare leggermente e mettere i cuori di \_]n\_ekΩ( o]h]na a lal]na( ]ccejcana iavvk `e \_\_deana `e ^nk`k vegetale e cuocere a fuoco moderato per circa 8/10 minuti.

2

Tagliare la salsiccia a tocchetti, lavare bene i pomodorini e asciugarli.

3

Ej]Ωhv]na che olea`eje ]hpan]j]`k e lkik`kneje ]hh] o]hoe \_\_e]\*

4

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

5

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