



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 fresco e aglio tritati

olio extra vergine di oliva

poco sale

pepe nero



45



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 mettere i cuori di 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.
- 3** Infilzare gli spiedini alternando i pomodorini alla salsiccia.
- 4** Cuocere gli spiedini in padella antiaderente con pochissimo olio, salare solo i pomodorini.
- 5** Comporre il piatto con i carciofi e gli spiedini e condire con un filo di olio a crudo.

