

SALSICCIA AL FORNO CON PATATE PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

SALSICCIA 500 GR	
PATATE 500 GR	
OLIO 2 CUCCHIAI	
POMODORI PELATI 150 GR	
ORIGANO	
SALE E PEPE UN PIZZICO	
ROSMARINO	

STRUMENTI

TAGLIERE	
COLTELLO	
CIOTOLA	
TEGLIA DA FORNO	
MESTOLO IN LEGNO	

PROCEDIMENTO

SBUCCIA LE PATATE E TAGLIALE A FETTE



TAGLIALE A CUBETTI



VERSALE NELLA TEGLIA DA FORNO



CONDISCILE CON SALE OLIO PEPE



AGGIUNGI L'ORIGANO E MESCOLA



METTI LA SALSICCIA NELLA TEGLIA



IN UNA CIOTOLA SCHIACCIA AI
POMODORI E VERSALI NELLA
TEGLIA E MESCOLA



AGGIUNGI IL ROSMARINO



CUOCI IN FORNO A 200° PER 30-35
MINUTI MESCOLANDO OGNI
TANTO



LA SALSICCIA AL FORNO CON
PATATE E' PRONTA

BUON APPETITO!!

