

Salsiccia patate e peperoni

Ingredients:

- * 450 g Salsiccia
- * 200 g Peperone rosso
- * 200 g Patate media
- * 25 g Foglie di salvia
- * 25 g Rametto di rosmarino
- * 25 g Prezzemolo fresco
- * Sale
- * Pepe

Steps:

1. Pulire il peperone e tagliarlo a pezzi grandi.
2. Sbucciare le patate e tagliare anch'esse a pezzi grandi.
3. Spellare le salsicce o se si preferisce fare dei fori nel budello.
4. Mettere sulla parte piu bassa del forno le patate e i peperoni in una teglia Black.40 assieme alle erbe, a
5. Tenere il prezzemolo per quando si andrà a servire.
6. Mescolare per fare assorbire uniformemente il sale.
7. Poggiare le salsicce a cuocere in una teglia Grill sopra le verdure in modo che i liquidi colino sopra le s
8. Cuocere per 6 ore secondo il seguente programma.