

Patate con salsicce al forno

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 60 Min.
- Difficoltà: Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 799 Kcal

Ingredienti:

- 500 g salsiccia di suino. fresca
- 600 g patate
- 125 g succo di pomodoro. conservato
- 100 g pomodori. pelati. in scatola con liquido
- q.b. timo . fresco
- q.b. salvia . fresca
- q.b. maggiorana . secca
- 125 ml olio di oliva extravergine



Preparazione

Tagliate le patate a fettine o tocchetti piuttosto piccoli.p

lessare le patate per pochi minuti in acqua e sale, e scolarle non appena cambiano colore e diventano più bianche. Questo gli impedirà attaccarsi alla teglia. sistematele nella teglia con un filo di olio.

Infornate a 200° per circa 30 minuti, rigiratele ogni tanto.

Aggiungete le salsicce tagliate a pezzetti, le erbe, i pomodorini e i cucchiari di salsa di pomodoro diluiti con un po' di acqua, rimestate tutto e lasciate cuocere, abbassate a 180° e portate a termine la cottura.

Le patate devono ammorbidirsi ma restare croccanti!!