

## Ricetta: Salsicce con peperoni e patate

Author: WWW.MISYA.INFO

Oggi vi propongo un piatto unico, le salsicce con peperoni e patate, una ricetta semplice, senza olio ( basta la carne della salsiccia a far insaporire il tutto, ma se volete potete aggiungere un filo d'olio) e bella sostanziosa. Per ottenere una cottura omogenea di tutti gli ingredienti dovete però tagliare le patate sottili e coprire la teglia con della carta alluminio per la prima parte della cottura, avrete così dopo scarso un'oretta la cottura perfetta di carne e verdure :) Mi sono ispirata ai famosi cartocci che si comprano per fare il pollo, ed ha funzionato. Vi lascio alla ricetta e vi auguro una buona giornata :)

Ingredienti per 4 persone:

- 1 peperone
- 200 gr di patate
- 300 gr di salsicce
- 1/2 cipolla rossa
- 100 ml di passata di pomodoro
- basilico
- sale

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 50 min

Tempo totale: 1 ora 10 min

Procedimento per preparare i peperoni con patate e salsiccia

Sbucciate le patate, tagliatele a fette e poi a metà, sbucciate la cipolla e tagliatela a rondelle, pulite il peperone (clicca qui per andare alla guida) e tagliatelo a striscette

Mettete tutto in una ciotola, aggiungete la passata di pomodoro, il basilico ed il sale

Tagliate le salsicce a tocchetti

Poi mettete tutto in una teglia da forno

Coprite la teglia con della carta alluminio e cuocete in forno a 180° per 30 minuti. Scoprite, mescolate e cuocete ancora per 20 minuti

Servite le salsicce con peperoni e patate nei piatti e buon appetito

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO