



CARNE

Luganega con patate



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

55 MIN



CALORIE

770K

NOTE

10 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

600 g di Salsiccia luganega

600 g di Patate novelle

1 cucchiaino di Aglio in polvere

1 cucchiaio di Cumino in polvere

1 cucchiaio di Paprika dolce

1 cucchiaio di Curcuma

2 cucchiai di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Pelate le patate, lavatele e lasciatele immerse in acqua fredda per circa 10 minuti. Scolatele e asciugatele con un telo da cucina.
- Trasferite le patate in una pirofila e conditele con olio, sale e pepe, mescolandole bene.
- Mettete la pirofila in forno già caldo a 200°C (funzione statica) per circa 20 minuti.
- Tagliate la luganega in 4 pezzi e arrotolate ciascuno a spirale, poi fermatele con 2 stecchini lunghi disposti a croce (tagliate via i pezzi di stecchino eccedenti).

- Tostate la paprika, il cumino, la curcuma e l'aglio secco in una padella per pochi secondi a fiamma vivace e senza alcun condimento, mescolando di continuo. Spegnete e tenete da parte.
- Trascorso il tempo di cottura delle patate, sfornatele e spolverizzatele con le spezie preparate.
- Adagiate le spirali di luganega sulle patate e trasferitele in forno. Dopo 20 minuti togliete la luganega e rigirate le patate; riappoggiate le salsicce sull'altro lato e completate la cottura per altri 15-20 minuti circa.
- Sfornate, eliminate gli stecchini dalla carne e servite la luganega con il contorno di patate.

Carla Marchetti