



Salsiccia di maiale con insalata di mele - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

menta - olio - sale

Salsiccia di maiale con insalata di mele

Ingr. per 4 persone:

8 capi di salsiccia di maiale
3 mele renette
menta
burro
olio extravergine di oliva
sale

Procedimento:

Infilzare la salsiccia negli spiedini di legno, posarla su una teglia rivestita di carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 250° per 15 minuti.

Intanto sbucciare le mele e tagliarle a tocchetti.

Cuocerle in una padella antiaderente per una decina di minuti con poco olio e un pezzetto di burro, mescolando spesso, aggiungere un pizzico di sale e spolverizzare di menta in polvere.

Servire la salsiccia calda col contorno di insalata di mele.

