

Serve da 6 a 8 persone

Livello Facile

# I Peperoni & Le Salsicce

spice level: Non piccante.  
Solo se scegli salsicce piccanti



2 a 3 cipolle d'oro medie

3 o 4 peperoni di diversi colori (il pasto è più bello con più colori)

1 finocchio medio

600g a 800g datterini

65g olio d'oliva

112g a 150g vino bianco (Serve per cucinare. Non deve essere importante.)

Suggerimenti sui vini: Vermentino, Trebbiano, Falanghina, Pinot Grigio

1 cucchiaio origano (opzionale)

un mazzetto di basilico fresco (opzionale)

8 a 10 salsicce

2 cucchiari di sale

Tagliare i peperoni a pezzi lungo e circa 1cm di larghezza. Tagliare l'interno carnoso bianco del peperone e scartarne. Anche, scartare i semi. Quindi tagliare le cipolle a strisce lungo e circa 1cm di larghezza. Fare lo stesso per il finocchio e scartare il centro duro.

Organizzare due griglie da cucina al centro del forno. Preriscalda il forno a 400 gradi.

Metti i pezzi di peperone, finocchio e cipolla tagliati in una ciotola capiente. Versateci sopra dell'olio extravergine di oliva, cospargete di sale e impastate il tutto con le mani. Assicurati di ricoprire ogni ingrediente con l'olio. Quindi trasferire in una teglia. Assicurati di dare spazio alle verdure, non ammassare gli ingredienti o non si dorano. (Se hai un forno piccolo, fai due giri di arrostitore le verdure.) Cospargere con l'origano (questo è un opzione).

Sulla seconda teglia, forare ogni salsiccia 2 volte con una forchetta. Adagiateli sulla teglia, dando a ciascuno un po' di spazio. Successivamente mettere in forno per 20 minuti la teglia delle salsicce e la teglia delle verdure.

Al termine dei 20 minuti, ruotare le verdure e adagiare le salsicce sul mix di verdure. Aggiungere i pomodorini a tutto, distribuire uniformemente i pomodori. Versare il vino bianco su tutti gli ingredienti e cuocere per altri 25 minuti.

Trascorso il tempo di cottura, togliere la teglia dal forno. Usa le forbici per tagliare il basilico fresco sopra il mix di verdure.

Servi subito e enjoy!