Ricetta: **Patate con salsiccia e scamorza**

Author: WWW.MISYA.INFO

Questo è un piatto che mangio spesso quando vado in birreria, le patate con la salsiccia e la scamorza filante, è un contorno davvero goloso che mia mamma ha deciso di riproporre anche a casa, così ci siamo messe all'opera e l'altra sera ne abbiamo preparata una teglia intera che però è finita in un batter d'occhio ;) Lo so che in molte mi state richiedendo ricette light ma io a cucinare piatti dietetici proprio non ne sono capace, posso però proporvi nelle prossime settimane, qualche zuppa o vellutata che sono nel ricettario di famiglia, sperando che mio marito apprezzi il cambio di rotta e mi appoggi per assaggiarle :) Per quest'oggi pero' accontentatevi di queste golose patate con le salsicce, e buon appetito!

Ingredienti per 8 persone:
1,500 Kg di patate
800 gr di salsicce
300 gr di scamorza affumicata
olio
sale
pepe

Tempo di preparazione: 15 min
Tempo di cottura: 45 min
Tempo totale: 1 ora
Procedimento per preparare le Patate con salsiccia e scamorza

Pelate le patate e taglitele a spicchi abbastanza grandi

Ponete le patate in una teglia ricoperta da un filo d'olio ed infornate a 180°.Cuocere le patate 20 minuti circa quindi aggiugere la salsiccia sbriciolata, rimettere in forno e continuare la cottura.

Dopo 20 minuti, salate, pepate, mescolate delicatamente le patate con le salsicce e aggiungete la scamorza tagliata a dadoni.

Spegnere il forno e aspettare ancora 5 minuti, o fino a che la scamorza non sarà fusa.

Servire quindi le patate con salsiccia e scamorza

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO