

# Salsiccia e Radice amara arrosto

La salsiccia può essere sostituita da coppa di maiale o *bacon*.

Per garantire una doratura omogenea si consiglia di “infilare” gli ingredienti su degli spiedi e, durante la cottura, di girare una sola volta. L’olio serve solo per la doratura iniziale, infatti gli ingredienti cuoceranno nel loro liquido di cottura.

## Ingredienti:

- Radice amara di soncino a pezzetti 300 g
- Salsiccia a pezzetti 300 g
- un bicchiere scarso di vino bianco secco per sfumare
- alcune foglie di Alloro e timo
- un cucchiaio di olio

## Procedimento:

In una padella larga con bordi alti, far scaldare l’olio in cui rosolare velocemente i pezzi di dimensioni simili di salsiccia e radice.

Dopo 5 minuti quando i pezzetti iniziano a dorare sfumare con il vino bianco, aggiungere l’alloro.

Passati alcuni minuti, coprendo con un coperchio, continuare la cottura a fuoco dolce.

Quindi dopo circa 10/12 minuti, trasferire i pezzetti di salsiccia e radice in un piatto di portata; servire caldo e condire con il liquido di cottura eventualmente ristretto.

