

Salsiccia e patate

Ingredienti

Per 4 persone

- 500g di salsiccia
- 500g di patate
- olio d'oliva per friggere
- pepe nero



Preparazione: sbucciate le patate e tagliatele a bastoncini larghi circa un centimetro. Disponete la salsiccia a ruota fermandola con due spiedi disposti a croce. Mettete l'olio in una padella ed appena sarà ben caldo mettete a friggere la metà delle patate. Sopra di esse disporre la salsiccia e coprite il tutto con un coperchio.

Di tanto in tanto rigirate le patate e quando saranno cotte, tiratele fuori, facendo attenzione di scolare bene l'olio.

Mettete a friggere l'altra metà di patate deponendole sopra la salsiccia e coprire ancora.

Quando le patate saranno cotte unitele a quelle fritte in precedenza, disporle in un piatto da portata con la salsiccia al centro.

Servite il tutto caldo con pepe nero.