

Patate e cavolfiore alla salsiccia

La ricetta di **patate e cavolfiore alla salsiccia** è un secondo piatto ricco e completo, gratinato al forno, molto adatto alle fredde giornate autunnali e invernali. Per la sua preparazione occorrono patate di piccola dimensione, poco acquose e molto compatte. Io adoro quelle a buccia rossa e pasta gialla, sode e dal sapore intenso.

Questo secondo piatto di **patate e cavolfiore alla salsiccia** va gratinato in forno, in una bella teglia da portare poi in tavola. Volendo si possono anche realizzare piccole teglie monoporzione, da servire una per ogni commensale. Se amate il gusto forte, sostituite il Parmigiano con un pecorino da grattugia.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **490Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

- 300 g di patate
- 400 g di cavolfiore
- 150 g di salsiccia
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- Origano
- Pepe nero macinato al momento
- 20 g di Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Lavare le patate sotto acqua fresca corrente, spazzolandole bene se sono molto sporche di terra.
- Lessare le patate per 25 minuti in acqua bollente salata, oppure cuocerle per 30 minuti a vapore.
- Mentre cuociono le patate, pulire il cavolfiore, selezionando le cimette e sciacquandole bene.
- Lessare le cimette di cavolfiore per 5 minuti in acqua bollente salata, oppure cuocerle per 12 minuti a vapore.
- Ritirare il cavolfiore e condirlo con un filo d'olio e regolare di sale.
- Quando le patate sono cotte pelarle e tagliarle a spicchi. Metterli su un piatto, condirli con un filo d'olio e, se le patate sono state cotte a vapore, un pizzico di sale.
- Ungere una pirofila abbastanza grande per ospitare tutte le verdure in un solo strato, quindi mettervi cavolfiore e patate.
- Aggiungere una spolverizzata di origano, una generosa macinata di pepe e mescolare delicatamente.
- Spellare la salsiccia e spezzettarla grossolanamente distribuendola su patate e cavolfiore.
- Mescolare delicatamente.
- Cospargere con il Parmigiano grattugiato e infornare nel forno preriscaldato a 200°C, funzione statica, per 20-25 minuti.
- A fine cottura se non si è formata una bella gratinatura, accendere il grill per qualche minuto.
- Servire direttamente nella pirofila.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se avanzano, patate e cavolfiore alla salsiccia si conservano ottimamente per un paio di giorni in frigorifero. Si possono scaldare prima di gustarli, sia nel forno tradizionale, sia al microonde.

