

Salsiccia ai semi di finocchio e bruschette

La **salsiccia ai semi di finocchio e bruschette** è un secondo piatto con contorno, dove la salsiccia aromatizzata ai semi di finocchio selvatico viene servita con bruschettine di pane casereccio condite con una dadolata di pomodorini al basilico.

La **salsiccia ai semi di finocchio e bruschette** è un ottimo piatto unico, che si può preparare anche sulla brace. E' perfetta per una cena fra amici, poco impegnativa, veloce, ma molto gustosa.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **690Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

Per la dadolata di pomodoro

- 400 g di pomodori rossi ramati o a grappolo
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- 4 foglie di basilico
- 1 spicchio di aglio

Per la bruschetta

- 2 fette di pane casereccio tipo Altamura o pugliese
- Olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio

Per completare la preparazione

- 300 g di salsicce
- Semi di finocchio selvatico
- Olio di oliva per ungere la piastra

PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori e tagliarli a cubetti. Metterli in una ciotola assieme all'olio, un pizzico di sale, le foglie di basilico spezzettate e l'aglio tagliato a metà.
- Spennellare le fette di pane con un filo d'olio e metterle sotto il grill del forno, fintanto che non si saranno uniformemente abbrustolite. Ritirarle e sfregarle con l'aglio spellato.
- Aprire la salsiccia facendo un taglio su un lato e appiattirla.
- Mettere nel mortaio i semi di finocchio e pestarli fino a renderli una fine polverina.
- Scaldare su fiamma viva la bisticchiera e, quando è molto calda, versarvi un filo d'olio. Asciugare con carta da cucina e mettere la carne al fuoco.
- Cuocerla uniformemente da entrambi i lati fino a che non si sarà ben cotta, cospargendola con i semi di finocchio pestati dal lato senza pelle. Generalmente occorrono una decina di minuti complessivi. Ogni tanto inclinare la piastra e con un cucchiaino eliminare il grasso in eccesso. In questo modo la carne sarà più magra e digeribile.
- Distribuire la dadolata di pomodoro sulle fette di pane eliminando l'aglio, disporle nei piatti, impiattare la salsiccia, decorare con alcuni semi di finocchio interi e servire.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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

