

Spiedini di salsiccia alla brace

Gli **spiedini di salsiccia alla brace** sono spiedini preparati arrotolando la salsiccia a nastro, chiamata anche Luganega, e infilandola sugli spiedi. E' così molto più pratica da cuocere e da servire. Per la sua preparazione occorrono degli spiedi, di legno o di metallo, lunghi almeno 20-25 centimetri. Se usate quelli di metallo, che si possono riutilizzare, sceglierli a sezione quadrata: sono più pratici quando dovete girare la carne.

La preparazione degli **spiedini di salsiccia alla brace** è molto semplice, ma attenzione alla cottura: seguite i nostri consigli per un risultato perfetto.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **530Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

- 400 g di salsicce Luganega
- 1 rametto di rosmarino

PREPARAZIONE

Preparazione degli spiedini

- Ritirare la salsiccia dal frigorifero almeno mezz'ora prima della cottura. Se è troppo fredda la parte interna cuocerà in modo poco omogeneo.
- Tagliarla in pezzi lunghi almeno 20 centimetri, arrotolarla e infilarla sullo spiedo come nella foto. Potete utilizzare spiedi molto corti e infilarle le salsicce arrotolate una per una, oppure spiedi più lunghi ed infilarle a coppia, come ho fatto io. Il vantaggio di arrotolarle a coppia è che sono più pratiche da girare.
- Mettere tutti gli spiedini preparati in un ampio piatto e coprirli.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente. Io uso la mezzaluna su un tagliere.

Cottura alla brace

- La brace ideale per cuocere la carne sarà pronta quando la fiamma rossa del fuoco si attenua ed una velatura bianca appare sui tizzoni ardenti.
- E' questo il momento di mettere la griglia sul fuoco a riscaldare, per poi pulirla con uno spazzolino di ferro, un raschietto o più semplicemente con qualche pezzo di carta da cucina, facendo molta attenzione a non bruciarsi.
- Mettere la salsiccia sulla griglia, non troppo vicino alla brace, poiché la cottura deve avvenire a fuoco dolce, girando di tanto in tanto e cospargendo con il rosmarino tritato. Se la cuocete a fuoco troppo alto brucerà all'esterno rimanendo cruda dentro.
- La salsiccia non va salata oppure unta durante la cottura.
- Il tempo di cottura è solitamente attorno ai 15 minuti.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Peperonata, insalata mista.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Pungere la salsiccia è una tecnica molto diffusa. Permette alla carne di sgrassarsi in cottura, ma ne altera la morbidezza. Io lo sconsiglio, soprattutto se la salsiccia è di buona qualità.

