
La salsiccia diventa bruschetta

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un piatto veloce da preparare e sicuramente gustoso, oltre che sfizioso, arricchito da una salsa di pomodori ciliegini piccante. Dal blog [La piccola casa](#)

L'altra sera ci è venuta voglia di bruschette, non so per quale motivo, forse perché è un piatto veloce da preparare ma sicuramente gustoso. C'era un solo problema: in casa non c'era traccia di pane!! Dopo un secondo di disperazione modello l'areo più pazzo del mondo, quando il segnale luminoso passa da no panic a OK PANIC, ho ripreso il controllo della situazione e aperto il frigo mi son ricordato che avevo comprato dell'ottima salsiccia (o luganega come si dice a Genova); mentre la osservavo ho pensato: perché non fare delle bruschette senza pane (lo so che a molti può sembrare un'eresia) o meglio ancora, perché non sostituire il pane con la salsiccia, detto fatto pochi passaggi ai fornelli e le mie bruschette di salsiccia erano pronte. Per far prima ho usato un'ottima salsa per bruschette ai pomodorini ciliegini piccanti di agromonte, se invece preferite qualcosa di non piccante potete optare per salse senza peperoncino a piacere. Un piccolo consiglio: per rendere più gustosa e meno dolciastra la salsiccia fatela prima bollire in acqua con vino bianco e alloro per una decina di minuti in modo che si cuocia omogeneamente e dopo passatela alla piastra. Ecco la ricetta velocissima per queste ottime bruschette di salsiccia e pomodorini ciliegini piccanti. **Ingredienti per due persone** 300 grammi di salsiccia salsa per bruschetta ai pomodori ciliegini piccanti vino bianco due foglie di alloro sale Tagliare in sei pezzi la salsiccia, quindi farla bollire per una decina di minuti in acqua leggermente salata con vino bianco e due foglie di alloro. A cottura ultimata scolare le salsicce, tagliare a metà (non completamente) le salsiccie in lungo e farle andare per un minuto su una piastra in ghisa rovente. Sistemare quindi le bruschette al centro del piatto e "riempirle" con la salsa. Aggiungere un po' di salsa al lato della salsiccia e decorare, a piacere, con un rametto di erbe, ad esempio prezzemolo. Buon appetito a tutte e tutti Dal blog [La piccola casa](#)