

SANGUINACCIO E SALSICCE ALLA BRACE

Ingredienti per 4 persone:

- un pezzo di sanguinaccio e uno di salsiccia corrispondenti, ognuno, a quattro porzioni,
- 1 kg di mele acidule,
- pepe.

Pelate le mele e tagliatele a spicchi; adagiatele in una casseruola con una buona pizzicata di pepe e un bicchierino di acqua, copritele e fatele cuocere sulla brace appena appena infuocata, rivoltandole di tanto in tanto per accertarvi che non si attacchino sul fondo del recipiente.

Nel frattempo punzecchiate la salsiccia e immergetela per 5 minuti in acqua bollente, poi sgocciolatela bene.

Disponete salsiccia e sanguinaccio sulla griglia del barbecue con sotto un fuoco dolce e fateli arrostiti, rivoltandoli frequentemente con l'apposita paletta.