

FAGOTTINI DI SALSICCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 tronchetti di salsiccia,
- 8 piccoli cespi di radicchio trevisano,
- 8 fette di bacon,
- 4 cucchiaini di passata di pomodoro,
- uno spicchio di aglio,
- un cucchiaio di olio extravergine di oliva,
- qualche cucchiaio di brodo vegetale,
- sale,
- pepe.

Lavate e asciugate i cespi di radicchio, poi allargateli con delicatezza. Sistemate al centro di ognuno un tronchetto di salsiccia e avvolgete ogni cespo con una fettina di bacon.
Rosolate nell'olio, in una teglia da forno, lo spicchio di aglio tagliato a metà, unite il pomodoro, due o tre cucchiaini di brodo vegetale, sale, pepe e cuocete cinque minuti.
A questo punto eliminate l'aglio, sistemate gli involtini nella teglia adagiandoli sopra al sugo che avete preparato, coprite con un foglio di alluminio e cuocete in forno caldo a 180 gradi per 25 minuti.
Trascorso il tempo indicato, togliete l'alluminio, passate la pirofila sotto il grill qualche minuto per rendere croccanti le fettine di bacon e servite.