



STICK DI ORECCHIETTE FRITTE CON SALSICCIA E PROVOLA DI SANDRO POLI

 DIFFICOLTÀ: 1/3

 TEMPO DI REALIZZAZIONE: 20'

 INGREDIENTI PER 4 PERSONE

120 gr di Orecchiette fresche Bio Casa Milo
100 gr di scamorza affumicata
150 gr di salsiccia fresca
100 gr di pangrattato
Un mazzetto di basilico
500 ml olio di semi per friggere

PREPARAZIONE

- 1 Taglia a cubetti la scamorza e a fette la salsiccia.
- 2 In una pentola con acqua salata fai cuocere le orecchiette per 2 minuti, poi scolale e passale nel pangrattato.
- 3 Monta gli spiedini alternando un cubetto di scamorza, 4 orecchiette impanate, una foglia di basilico e una fetta di salsiccia.
- 4 Dopo aver fatto scaldare bene l'olio in un pentolino alto, fai friggere lo spiedino tenendo fuori la scamorza all'inizio e immergerla solo alla fine. Per una versione più leggera, puoi cuocere per metà cottura la salsiccia in padella e montare lo spiedino con scamorza, orecchiette e prima di cuocerlo a forno ventilato per 10 minuti.
- 5 Fai leggermente raffreddare e servi, eventualmente accompagnando gli spiedini con una salsa guacamole oppure un pesto leggero al basilico.

