DAL TOSCANO

LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

SCOPRI

TUTTI GLI EVENTI SU

WWW.DALTOSCANO.COM/EVENTI

LA RICETTA DEL MESE

Ricetta di Matteo Tassi preparata durante l'evento **"Serial Griller".**

APRILE 2016

UN ESPERTO IN CUCINA

SALSICCE AFFOGATE NEL VINO BIANCO CON SALSA BARBEQUE

INGREDIENTI

- 12 salsicce
- 500 ml di vino bianco

Per la salsa bbq

- 1/2 confezione di ketchup
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 2 cucchiai di aceto di mele
- 1 cucchiaio di miele millefiori
- 1 cucchiaino di cumino
- 2 cucchiaini di peperoncino o qualche goccia di tabasco

ESECUZIONE

- Con Outdoorchef e la cottura indiretta evitiamo di tagliare e forare la salsiccia. Le salsicce non ha bisogno di essere girate e non fanno fumate strane. Con questa ricetta la salsiccia risulterà morbida e succosa.
  Cuocete le salsicce a 160°C per circa 30 minuti. Prendete una teglia o una pentola con i manici di acciaio e versatevi tanto vino quanto basta per immergervi le salsicce. Fate cuocer le salsicce 10 minuti nel bagno di vino poi toglietele dal barbecue e lasciatele riposare.
  Servite con salsa bbq.

- **Per la salsa bbq**: unite tutti gli ingredienti in un pentolino e fate sobbollire per circa 5 minuti. La salsa si conserva in frigorifero per una settimana.

SCOPRI
TANTE ALTRE RICETTE
su blog.daltoscano.com

GUARDA IL CALENDARIO
EVENTI E ISCRIVITI
su www.daltoscano.com/eventi

Ti aspettiamo nel nostro store in Strada Romana, 48 - 46030 - Borgo Virgilio (MN)