

SALSICCIA "LOANGHINA" CON UVA



INGREDIENTI

800 gr salsiccia di maiale

400 gr uva bianca

1 dl vino bianco

q.b.timo

CREA LA LISTA DELLA SPESA

- 1) Fissate con 4 stecchi in legno da spiedini 4 spirali di **salsiccia di maiale** da 200 g l'una.
- 2) Frullate 200 g di **acini di uva** e ricavatene il succo, per questa ricetta è ideale una varietà di uva bianca senza semi.
- 3) Rosolate le **salsicce**, irroratele con il **succo d'uva** e con 1 dl di **vino bianco** e cuocete in padella per 5 minuti.
- 4) Unite agli **spiedini di salsiccia** 200 g di **acini d'uva** e cuocete ancora per 15 minuti. A piacere, insaporite con **timo** fresco.