

SPIEDINI DI SALSICCIA VEGETARIANA AL BBQ

INGREDIENTI

2 confezione di Garden Gourmet
Sensational Salsiccia

1 ananas fresco

½ zucchina

1 peperone rosso

1 cipolla rossa

4 jalapenos (per la salsa)

1 cipolla (per la salsa)

1 pomodoro (per la salsa)

Un mazzetto di coriandolo

1 lime

Un po' di sale

 4 PORZIONI

 15 MIN

 FACILE

Questa ricetta per il barbecue con Sensational Salsiccia Garden Gourmet è perfetta se ami la combinazione di piccante e dolce! Gustosa e pronta in 15 minuti. Provala!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Tagliate le verdure e la Sensational Salsiccia

Tagliate l'ananas, le zucchine, la cipolla rossa e il peperone a pezzi e infilateli in uno spiedino. Tagliate ogni salsiccia in 3 pezzi.

2. Componete i vostri spiedini

Infilate i pezzi di Sensational Salsiccia Garden Gourmet, le verdure e l'ananas in modo alternato negli spiedini. Teneteli coperti con pellicola trasparente in frigorifero.

3. Preparate la salsa

Tagliate a metà i peperoni jalapeno e privateli dei semi, oppure lasciateli dentro se vi piace il piccante. Tritate il pomodoro, la cipolla e aggiungete il coriandolo fino a ottenere una salsa fine. Condite ulteriormente con sale e succo di lime.

4. Grigliate gli spiedini e gustate!

Grigliate gli spiedini sul barbecue, servite con la salsa e guarnite con altro coriandolo a piacere.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**