

Salsiccia al finocchietto con arance e pane, una ricetta speciale

Autore: Redazione

Data: 28 Gennaio 2020



La **salsiccia** al finocchietto con [arance](#) e pane è un [secondo piatto](#) davvero sfizioso e molto originale. La [salsiccia siciliana](#) è un prodotto rinomato e molto apprezzato, che rende il meglio di sé anche quando viene semplicemente arrostito sulla brace.

Nella ricetta che vi suggeriamo oggi, il sapore della carne è arricchito dalla presenza dell'arancia, che conferisce all'insieme una nota piacevolmente aspra e fresca.

Ricetta salsiccia al finocchietto con arance e pane

Ingredienti

- Salsiccia siciliana al finocchietto (10-12 nodi)
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 6 fette di pane casereccio tagliate a fettine
- olio extravergine d'oliva

Procedimento

1. Bucherellate le salsicce con una forchetta.
2. Mettetele in un tegame e fatele rosolare per alcuni minuti.
3. Unite il vino e fatelo evaporare.

4. Coprite e cuocete per circa 1 ora.
5. Se le salsicce dovessero asciugarsi troppo, aggiungete un po' d'acqua.
6. Pelate a vivo le arance.
7. Tagliatele a fettine, quindi dividete le fettine a metà.
8. In una padella scaldate alcuni cucchiai d'olio.
9. Fate dorare da entrambi i lati le fette di pane tagliate in due, quindi asciugatele su carta assorbente da cucina.
10. Disponete la salsiccia a corona al centro del piatto da portata, mettete intorno le mezze fette d'arancia e, infine, circondate queste con le fette di pane dorate.
11. Servite questo gustosissimo e profumatissimo piatto ben caldo.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ricetta-salsiccia-al-finocchietto-arance-e-pane/>

Generato il 19/04/2025