

Ingredienti per 4 persone :

- * circa 600 gr. di costine di maiale e bracirole
- * circa 400 gr. di salsiccia
- * olio di oliva
- * 1 spicchio di aglio
- * foglie di salvia, alloro e 1 rametto di rosmarino
- * sale e pepe

Immergere le carni in una marinata preparata con poco olio, l'aglio a pezzetti, le erbe odorose, sale e pepe lasciandole circa un paio d'ore e rivoltandole almeno una volta.

Passarle poi alla griglia rovente, ungendole spesso con l'olio della marinata, su tutti i lati, salando e pepando.

Servirle ben calde.