

SECONDI PIATTI

Taccole e salsiccia in umido



INGREDIENTI

SALSICCIA DI MAIALE 400 gr

TACCOLE 400 gr

PASSATA DI POMODORO 500 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

Se siete alla ricerca di un piatto rustico e saporito e vi piace abbinare ingredienti non usuali, vi invitiamo a provare la nostra ricetta delle **taccole e salsiccia in umido**. Un piatto favoloso, dal carattere forte e deciso che verrà apprezzato soprattutto da chi ama i gusti decisi ed è legato alle tradizioni contadine.

Se non le avete mai provate dovete assolutamente cercarle! Le taccole infatti sono chiamate anche fagioli corallo e dovrebbero essere mangiate spesso per il loro grande quantitativo di vitamine e ferro e poi diciamo che, sono ottime, soprattutto abbinate con le salsicce! Provate questa ricetta dal gusto eccezionale! Se amate i piatti unici di questo tipo perché non provate anche la [zuppa di verza e patate](#), che bontà!

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare un buon piatto di taccole e salsicce in umido per prima cosa versate all'interno di un tegame un giro di olio nel quale andrete a soffriggere l'aglio. Dopo pochi minuti aggiungete anche le salsicce, fatele rosolare e quando avranno cambiato colore su tutti i lati aggiungete anche le taccole e fate insaporire il tutto, quindi aggiungete anche qualche cucchiaino di concentrato di pomodoro allungato con un po' di acqua. A questo punto unite anche il passato di pomodoro. Fate cuocere salando, pepando e aggiungendo un rametto di salvia se necessario per circa 40 minuti a fuoco medio. Trascorso questo tempo le vostre taccole e salsiccia in umido sono pronte per essere servite con tanto sugo su.

CONSIGLIO

Posso conservare una porzione avanzata?

Sì certo, lasciala in frigorifero all'interno di un contenitore per alimenti.

Ma cosa sono le taccole?

Fanno parte della famiglia dei legumi prendono diversi nomi, anche quello di piselli mangiatutto.

Come faccio a capire se sono fresche?

Il baccello deve essere di un verde brillante e deve essere bello sodo.