

SECONDI PIATTI

# Salsicce al pomodoro

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [7 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Ma queanto sono buone le **salsicce al pomodoro**?  
Tanto tanto, anzi anche di più! Restano umide e succose e sono un secondo perfetto ma in realtà con il sughetto si condisce in maniera eccellente anche la pasta e in questo modo si ha in un sol colpo il pranzo completo.

Questa ricetta delle **salsicce al pomodoro** è davvero facile! La cucina partenopea è semplice e veloce e molto spesso davvero furba. Questo piatto infatti nasce dal fatto che in un sol colpo si prepara il sugo per la pasta e si ha anche un gustoso secondo di carne pronto! Se come le sagge nonne volete fare poca fatica e preparare una doppia pietanza, le

salsicce al sugo sono perfette!

Ma quanto buone sono le nostre salsicce al sugo?

QUI la scarpetta è d'obbligo non la si può non fare!

Buono, semplice e saporito questo piatto con le salsicce conquisterà anche i palati più difficili!

Se le amate in modo particolare ecco per voi altre ricette con le salsicce tutte da provare perché una più buona dell'altra:

[rigatoni con la salsiccia](#)

[salsiccia e rape](#)

[crostini con la salsiccia](#)

## INGREDIENTI

SALSICCIA DI MAIALE 8

VINO BIANCO 80 ml

POMODORO PELATO 500 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaio da tavola

STRUTTO 1 cucchiaino da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

1

Quando volete realizzare la ricetta delle salsicce al pomodoro per prima cosa forate la pelle delle salsicce con i rebbi di una forchetta.





- 2 Fatele rosolare nello strutto per qualche minuto a fuoco medio-basso, quindi sfumate con vino bianco e quando sarà evaporato aggiungete il pomodoro ed il concentrato.

Cuocetele coperte a fuoco basso per circa 30-40 minuti, mantenendole umide con acqua se necessario.





3

A fine cottura regolate di sale.

