

SALSE E SUGHI

## Sugo salsiccia e pancetta

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

2 salsicce  
200 g di pancetta stufata  
1 bottiglia di passata di pomodoro  
2 foglie di salvia  
vino bianco.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare a dadini la pancetta ed il salame.



**2** Mettere un filo di olio in una pentola, aggiungere i dadini e far rosolare.



**3** Versare un bicchiere di vino e far evaporare, aggiungere il passato di pomodoro e la salvia, mescolare e terminare la cottura.

