

Salsiccia coi broccoli

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Amate i secondi rustici e sostanziosi? Allora la salsiccia coi broccoli è ciò che fa per voi!

Un piatto corposo e con ingredienti che si trovano facilmente un po' spartano, ma di sicura riuscita per una pranzo tra amici. Questa ricetta ci è stata fornita da Ropa55 e ovviamente noi abbiamo subito voluto replicarla e in effetti non abbiamo faticato a constatarne la bontà.

Provate questa ricetta e vedrete che piatto favoloso portarere a tavola.

Se poi vi piacciono questo genere di secondi ecco per voi altre ricette con la salsiccia:

[salsiccia e rape](#)
[frittata con salsiccia](#)
[salsiccia con fagioli](#)

INGREDIENTI

BROCCOLI 1 kg
SALSICCIA DI MAIALE 800 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHI DI AGLIO 2
SALE
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREPARAZIONE

1 Lavate i broccoli e tagliateli. Sbollentateli in acqua e sale per 5 minuti poi freddateli in acqua e ghiaccio.







- 2 In una padella mettete olio aglio e peperoncino rosolate le salsicce e poi cuocetele per circa 15-20 minuti aggiungendo acqua di cottura dei broccoli.





3 A questo punto unite i broccoli e amalgamate il tutto. Regolate di sale e lasciate sul fuoco un paio di minuti

unendo un mestolo di acqua di cottura.



