

SECONDI PIATTI

Taccole e salsiccia in umido

di: *Cookaround*



INGREDIENTI

SALSICCIA DI MAIALE 400 gr

TACCOLE 400 gr

PASSATA DI POMODORO 500 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaino 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