

PRIMI PIATTI

Gramigna con la salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 150 g di salsiccia fresca
- gramigna
- 2 cucchiaini d'olio
- 1 cipolla piccola tritata
- 1 cucchiaino di latte
- 5 cucchiaini di conserva di pomodoro

PREPARAZIONE

- 1 In una padella rosolate la cipolla nell'olio, aggiungete la salsiccia sminuzzata e fate rosolare finché non cambia colore, unite il cucchiaino di latte, infine la conserva di pomodoro.

Cuocete 20 / 30 minuti.



Per 2 persone.

NOTE