

SECONDI PIATTI

Salsicce al pomodoro

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Campania**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **7 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

SALSICCIA DI MAIALE 8

VINO BIANCO ½ bicchieri

POMODORO PELATO 500 gr

STRUTTO 1 cucchiaino da tavola

SALE

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!

PREPARAZIONE

- 1 Forate la pelle delle salsicce con i denti di una forchetta, e fatele rosolare nella sugna.



- 2 Bagnatele con uno spruzzo di vino bianco e quando sarà evaporato aggiungete il pomodoro.



- 3 Cuocete coperto e a fuoco lento, salando se necessario, fin quando le salsiccie saranno ben cotte e la salsa un po' addensata.
Si può utilizzare la salsa per condire gli spaghetti.