

SECONDI PIATTI

## Salsicce coll'uva

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

- 4 salsicce fresche da 100 g cadauna
- 200 g di chicchi d'uva
- 1 noce di burro
- 1 cucchiata d'olio d'oliva

### PREPARAZIONE

**1** Bucate le salsicce con i rebbi della forchetta e mettetele intere in un tegame con il burro o l'olio. Portatele a cottura e, in quel momento, unite i chicchi d'uva lasciando che si disfino a metà.

La salsiccia può essere cotta anche sulla graticola, oppure sempre in tegame con acqua al posto dell'olio o del burro.