

SECONDI PIATTI

Salsicce con le rape

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CIME DI RAPA 400 gr
SALSICCIA DI MAIALE 4
SPICCHIO DI AGLIO 3
PASSATA DI POMODORO 250 gr
SALE
PEPE NERO

Le **salsicce con le rape** sono un secondo piatto unito al contorno che riscuote sempre un gran successo!

La ricetta è davvero favolosa, di quelle che richiedono pochi passaggi ma che danno un risultato finale che piace sempre a tutti. L'amaro delle rape si sposa in maniera perfetta al gusto rustico delle salsicce e insieme danno vita ad un piatto favoloso che va sempre a ruba! Provate questa ricetta e se le amate in maniera particolare, provate anche quelle al [pomodoro](#), un grande classico mai banale!

PREPARAZIONE

1 Per fare le salsicce con le rape, pulite e lavate bene le rape, quindi mettetele a scolare.

Mettete sul fuoco un pentolone d'acqua leggermente salata e buttatevi le rape affinché si lessino, ci vorranno circa 15 minuti.



2 Una volta lessate, scolate le rape e tritatele finemente al coltello.



3 Nel frattempo, portate ad ebollizione un pentolino d'acqua e fatevi sbollentare le salsicce con il budello preventivamente bucato.



4 Le salsicce si dovranno solo scottare e sgrassare leggermente.

Fate scaldare, in una casseruola che possa contenere comodamente sia le salsicce che le rape, due cucchiai d'olio extravergine d'oliva e fatevi scaldare gli spicchi d'aglio tagliati a metà.

Unite alla casseruola le salsicce prelevate e scolate dall'acqua; fatele arrostitire uniformemente.



5 Quando le salsicce risulteranno ben colorate su tutti i lati, aggiungete alla casseruola le rape precedentemente preparate e la passata di pomodoro; regolate di sale e se volete aggiungete del pepe.



6 Lasciate insaporire il tutto per una decina di minuti, quindi servite in tavola.

CONSIGLIO