SECONDI PIATTI

Salsicce con le rape

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

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!

INGREDIENTI

CIME DI RAPA 400 gr

SALSICCIA DI MAIALE 4

SPICCHIO DI AGLIO 3

PASSATA DI POMODORO 250 gr

SALE

PEPE NERO

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 affinchè 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 arrostire 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

Mi sono avanzate delle rape, cos'altro potrei farci?

Prova ad abbinarle alle bistecche di maiale, sono buonissime!