

SALSE E SUGHI

Sugo salsiccia e pancetta

di: *caleindoscopio*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 salsicce
200 g di pancetta stufata
1 bottiglia di passata di pomodoro
2 foglie di salvia
vino bianco.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a dadini la pancetta ed il salame.



2 Mettere un filo di olio in una pentola, aggiungere i dadini e far rosolare.



3 Versare un bicchiere di vino e far evaporare, aggiungere il passato di pomodoro e la salvia, mescolare e terminare la cottura.

