Salsiccette al pomodoro

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Cavolo nero: 100 gr
- Olio evo: q.b.
- Origano: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Salsiccette di maiale, di pollo o di tacchino: 300 gr

Preparazione

1. Creare delle piccole polpettine con l’impasto della salsiccia, rosolarle a fuoco vivo con olio extravergine, aglio, origano e aggiungere il ***Pomodoro a cubetti Pomì***.
2. Cuocere per 10 min e poi aggiungere le foglie di cavolo nero, sale, pepe e terminare la cottura con coperchio per altri 10 minuti.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr