Pomì
O Così. O Pomì.

Salsiccia con cipolle al pomodoro



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolle: 3
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Pepe: q.b.
- Prezzemolo: un rametto
- Sale: q.b.
- Salsiccia: 500 gr

Preparazione

La **salsiccia con cipolle al pomodoro** è un secondo piatto gustosissimo che si prepara in pochissimi minuti e con pochi e semplici ingredienti. Non è la solita salsiccia in padella o al forno, è una ricetta saporita che piacerà proprio a tutti, grandi e piccini, cuoce in padella ed in poco tempo porterete in tavola un piatto super!

1. Sbucciate le cipolle e affettatele;
2. Tagliate la salsiccia a piccoli tocchetti e fatela rosolare velocemente in padella, deve dorarsi leggermente;
3. Versate l'olio, unite le cipolle e lasciate soffriggere il tutto per un paio di minuti;
4. Aggiungete poi il pomodoro a cubetti Pomì, sale, pepe, prezzemolo tritato e mescolate;
5. Lasciate cuocere la salsiccia con cipolle al pomodoro a fuoco dolce per circa 15 minuti, il sughetto si dovrà restringere.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

