

Salsiccia e funghi al sugo



Tempo di preparazione: 15 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Passata Classica 700g 2 cucchiari
- Aglio uno spicchio
- Funghi champignon 350 gr
- Olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
- Pepe nero q.b.
- Prezzemolo 1 rametto
- Sale q.b.
- Salsiccia 350 gr

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Salsiccia e funghi al sugo sono un piatto molto semplice da preparare e pronto in pochi minuti. Funghi e salsiccia sono un connubio perfetto, con l'aggiunta della passata di pomodoro poi si lega il tutto e si forma una crema deliziosa, la scarpetta non può assolutamente mancare!

Come prima cosa tagliate le salsicce a piccoli tocchetti, fatele cuocere in una padella fino a doratura e mettetele poi da parte. Nella stessa padella, tritate lo spicchio di aglio e fatelo imbiondire in padella con **olio extra vergine di oliva**. Unite poi i funghi champignon tagliati a fettine, salate, pepate e lasciateli cuocere per un paio di minuti. Aggiungete quindi la salsiccia, la [passata di pomodoro Pomi](#) e continuate la cottura per altri 5 minuti. Salsiccia e funghi al sugo sono pronti, insaporiteli con del prezzemolo tritato finemente ed impiattate, sono un piatto davvero gustoso!

Ti è piaciuta questa ricetta? Prova ad abbinarla ad [unfricò di verdure](#).

- *Elena Laudicina*