Salsiccia e funghi al sugo



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: uno spicchio
- Funghi champignon: 350 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 1 rametto
- Sale: q.b.
- Salsiccia: 350 gr

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 cremina deliziosa, la scarpetta non può assolutamente mancare!

1. Come prima cosa tagliate le salsicce a piccoli tocchetti, fatele cuocere in una padella fino a doratura e mettetele poi da parte;
2. Nella stessa padella, tritate lo spicchio di aglio e fatelo imbiondire in padella con l'olio extra vergine di oliva;
3. 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 Pomì e continuate la cottura per altri 5 minuti;
4. Salsiccia e funghi al sugo sono pronti, insaporiteli con del prezzemolo tritato finemente ed impiattate, sono un piatto davvero gustoso!
5. Ti è piaciuta questa ricetta? Prova ad abbinarla ad un fricò di verdure.

For this recipe we used:

Passata Classica 2 cucchiai

