Salsiccia e piselli al sugo



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Pepe nero: q.b.
- Piselli (freschi o congelati): 250 gr
- Sale: q.b.
- Salsiccia: 500 gr
- Vino bianco: 1/2 bicchiere

Preparazione

La **salsiccia al sugo di piselli** è un piatto semplicissimo da realizzare, come prima cosa scongelate i pisellini se non utilizzate quelli freschi e metteteli in una ciotolina. Tagliate la salsiccia a tocchetti lunghi circa 5-7 cm e fatela rosolare in una padella, dovrà essere ben dorata.

Una volta cotta, mettete la salsiccia in un piatto e, sempre nella stessa padella, fate imbiondire la cipolla tritata finemente nell'olio extra vergine di oliva. Mettete i pisellini, fateli soffriggere velocemente ed unite poi la polpa fine Pomì, sale e pepe.

Sfumate con il vino bianco e lasciate cuocere la salsiccia e piselli al sugo per una decina di minuti, il pomodoro dovrà asciugarsi. La salsiccia e piselli al sugo è pronta, impiattatela e gustatela ben calda, è saporita e gustosa, piacerà a tutta la famiglia!

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

