

# Salcicce nostrane in umido



## Ingredienti:

- 8 piccole Salsicce di maiale bianco o nero
- 1o 2 dl di vino bianco secco
- Pomodori o 5 dl di passata di pomodoro
- 4 grosse patate
- 1 cipolla bianca
- 2 coste di sedano
- 2 carote
- 2 chiodi di garofano
- 1 Foglia di alloro (oppure secco)
- Sale e pepe q.b.

## Procedimento:

Sul fuoco a calore moderato mettete una pentola abbastanza grande in modo da permettervi di adagiare su un unico strato le salsicce. Unite il vino e acqua a sufficienza da coprire appena le salsicce; fatele stufare finché quasi tutto il liquido sarà evaporato.

Unite quindi pomodori o la passata, le patate a dadini, la cipolla tritata, il sedano e la carota sminuzzati, l'alloro e i chiodi di garofano e condite con sale e pepe nero macinato al momento. Proseguite la cottura a fuoco basso per circa 30 minuti, finché le verdure saranno tenere.

Eliminate la foglia d'alloro e i chiodi di garofano e servite caldo.