

Salsiccia in umido



Ingredienti per 6 persone

- 1,5 kg di salsiccia tagliata a pezzi
- 2 cipolle, di cui 1/2 tritata e le rimanenti affettate sottili
- 150 g di concentrato di pomodoro sciolto in 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 tazza d'acqua (o più se occorre)
- 2 peperoncini tritati habaneros senza semi
- 1 scatola di passata di pomodoro
- 2 grandi peperoni affettati
- 3 patate tagliate a piccoli cubetti
- Olio d'oliva q.b
- sale q.b.

Procedimento

Fate appassire la mezza cipolla tritata in un po' di olio a fuoco basso. Aggiungete poi il concentrato di pomodoro, il vino, il peperoncino e continuate la cottura per 10-15 minuti. Fate rosolare la salsiccia in modo da eliminare il grasso in eccesso e poi aggiungetela al pomodoro continuando la cottura per circa 15 minuti, mescolando frequentemente. Versate la passata di pomodoro, le cipolle a fettine, la patata ed i peperoni affettati, regolate di sale, coprite e continuate la cottura, mescolando saltuariamente, fino a quando le verdure sono tenere, aggiungendo dell'altra acqua, se ce ne fosse bisogno. Servite subito.