



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Salsicce e friarielli



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 8 salsicce
- 1 Kg di friarielli
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- aglio
- olio extravergine d'oliva
- peperoncino
- sale

Preparazione Salsicce e friarielli

Passo 1.

Lasciate imbiondire l'aglio ed il peperoncino in una padella con dell'olio d'oliva.

Passo 2.

Unite i friarielli e fateli friggere, aggiungete il vino bianco e dopo averlo fatto evaporare fate cuocere per 10 minuti.

Passo 3.

In un'altra padella rosolate le salsicce in olio d'oliva e quindi unite i friarielli.

Passo 4.

Fate cuocere ancora 10 minuti e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)