



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

## **Frizon con salsiccia**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **tegame con coperchio**

## **Ingredienti**

- 400 gr di salsiccia modenese
- 4 patate
- 1 peperone
- 4 cipolle
- 1 kg di pomodori
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Frizon con salsiccia**

### **Passo 1.**

Pulite pomodori, patate e peperoni.

### **Passo 2.**

Tagliuzzate i pomodori, affettate le patate, tagliate i peperoni a listarelle ed affettate le cipolle.

### **Passo 3.**

Mettete dell'olio in un tegame e quando è caldo aggiungete le patate.

### **Passo 4.**

Fatele rosolare, quindi aggiungete le verdure e la salsiccia tagliata a pezzetti.

### **Passo 5.**

Aggiustate di sale e pepe e proseguite la cottura a fiamma molto bassa e tegame coperto per un'oretta.

## Note

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