



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

Salsicce coi broccoli



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 1 kg di salsiccia
- 1 kg di broccoli
- 50 gr di strutto
- aglio
- peperoncino
- brodo
- sale

Preparazione Salsicce coi broccoli

Passo 1.

Pulite e tagliate in pezzetti i broccoli, quindi sbollentateli.

Passo 2.

Preparate un soffritto con strutto, aglio e peperoncino.

Passo 3.

Aggiungetevi le salsicce e fatele dorare a fiamma bassa.

Passo 4.

Unite i broccoli.

Passo 5.

Irrorate di tanto in tanto con del brodo tiepido.

Note

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