



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

Salsiccia al ragù



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, tegame**

Ingredienti

- 1 kg di salsiccia spessa e non troppo magra
- 1 cipolla
- 200 g di estratto di pomodoro
- 1 l d'acqua

Preparazione Salsiccia al ragù

Passo 1.

Arrotolate la salsiccia e bloccatela con degli spiedini, ponetela in una padella, bucatela con una forchetta e mettetela sul fuoco a fiamma bassa, fatela rosolarle finché sarà dorata da entrambi i lati e toglietela dal fuoco.

Passo 2.

Mettete in un tegame il grasso colato dalla salsiccia e fatevi rosolare la cipolla affettata sottilmente o frullata, aggiungete l'estratto di pomodoro e un litro d'acqua, fate cuocere un'ora a fuoco basso, quindi aggiungete la salsiccia e fate cuocere altri 20 minuti.

Passo 3.

Servite tiepida.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 21/12/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)