



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

Salsicce all'aceto



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella antiaderente**

Ingredienti

- 2 dl di aceto di vino rosso
- 8 salsicce
- 4 cipolle
- polenta
- sale
- pepe

Preparazione Salsicce all'aceto

Passo 1.

Sbucciate le cipolle e tagliatele a fettine sottili.

Passo 2.

Bucate le salsicce con una forchetta o uno stuzzicadenti.

Passo 3.

Fate scaldare una padella antiaderente e pometevi a rosolare le salsicce, aggiungete le cipolle, sale e pepe.

Passo 4.

Fate appassire qualche minuto le cipolle e aggiungete l'aceto, fate cuocere per 15-20 minuti, fino a che le cipolle saranno cotte e l'aceto evaporato.

Passo 5.

Mettete salsicce e cipolla su un piatto da portate e servite a piacere con delle fette di polenta abbrustolite.

Note

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