



## Patata con Salsiccia

Sosisli Patates



6 salsicce  
6 patate  
2 cipolle 2 spicchi d'aglio  
1 pomodoro  
2 pepe italiane  
1 bicchierino d'olio vegetale  
1 cucchiaio di salsa  
1,5 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaaino di sale

# Cipolle ed aglio macinate si arrossiscono nell'olio vegetale.

# Sopra si aggiungono le pepe tagliate.

# Poi si aggiungono le patate tagliate e si aggiunge l'acqua . Si coperta il coperchio e si cucina circa per mezz'oretta sul fuoco medio .

# L'ultimamente si aggiungono le salsicce e sale . Così si cucinano circa per 15 minuti.

# Si servirsi in caldo.

Nota: Per farsi aumentare il gusto del piatto si possono aggiungere anche cumino, timo e menta secca.