



Ceci alla Salsiccia

Sucuklu Nohut



2 bicchieri di ceci
Mezzo legata di salsiccia
1 cipolla
1 bicchierino d'olio vegetale
1 cucchiaio salsa di pomodoro
Mezzo cucchiaio salsa di pepe
1 cucchiaino di sale

Ceci si inserisce nella pentola a pressione. Alla sopra si aggiunge l'acqua fin che copre bene i ceci poi si coperta il coperchio si cucina sul fuoco basso circa per mezz'ora.

Ceci si può bagnare anche una notte prima per il posto di cucinare nella pentola a pressione.

Nella pentola si mette olio vegetale quando riscalda si aggiungono le cipolle tagliate e si arrossiscono alla sopra si aggiungono salsa di pepe e pomodoro.

Dopo 2 o 3 minuti si aggiunge ceci filtrate. Si miscelano. In questo momento le salsicce si tagliano in rotonde e si arrossiscono.

Poi le salsicce si aggiungono nella miscelata di ceci poi si mette alla sopra l'acqua calda e quando arriva nel momento di bollimento si cucina circa per 15 minuti dopo se servirsi in caldo.

Nota: In metodo di cucina mento così si possono cucinare fagioli ed anche gli altri legumi.