



## Salsiccia alla Salsa

Salçalı Sosis



10 salsicce lunghe  
2 cipolle  
2 patate  
2 pomodori  
1 cucchiaino salsa di pomodoro  
Mezzo bicchierino olio vegetale  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale

- # Le cipolle, si tagliano in quarto rotonde. Le patate si tagliano in cubo. I pomodori si tagliano in cibo.
- # Nella pentola si mette olio e poi si aggiungono le cipolle e si arrossiscono.
- # Dopo si aggiunge salsa e dopo si aggiungono i pomodori e si cucinano bene.
- # Poi si aggiungono le patate e si cucinano circa per 20 minuti.
- # Dopo si aggiungono salsicce tagliate pepe nero sale ed acqua calda. Si cucinano ancora per 15-20 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Quantità liquido di pomodoro se tanto diminuisce la quantità d'acqua.