



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Salsiccia alla Salsa

Salçalı Sosis



10 salsicce lunghe
2 cipolle
2 patate
2 pomodori
1 cucchiaio 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.