



## Patata con Salsiccia

Büfe Sosisli Patates



12 patate piccoli  
200 gr di salsiccia piccoli  
1 cipolla  
1 bicchiere di pomodori tagliati  
1 bicchierino olio vegetale  
1 cucchiaiino di sale

# La cipolla si macchina infine e poi si prende della pentola poi si aggiunge olio vegetale e si arrossiscono solo fuoco medio.

# Alla sopra si aggiungono le patate tagliate dimensioni incubo su celano il coperchio di pentola scoperta e se cucinano circa per 5 o 6 minuti.

# Dopo se aggiungono le salsicce tagliate e si pizzica sale.

# Tra qualche minuti si aggiungono di pezzi di pomodori tagliati. Poi il fuoco si regola a basso e si cucina circa per 20 minuti.

# Servirsi in caldo.

Nota: Se volendo in questa ricetta si può aggiungere 2 spicchi d'aglio.