



## Salsiccia Soute nel Purè

Pürede Sosis Sote



Mezzo kg. di salsicce  
1 cipolla grossa  
3 pepe italiane  
2 pomodori  
Mezzo cucchiaino di salsa  
5 cucchiaini d'olio vegetale  
Mezzo cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale  
Per purè;  
4 patate medie  
1 bicchiere di latte  
2 bicchieri d'acqua  
Mezzo cucchiaino di burro  
Mezzo cucchiaino di pepenero  
Mezzo cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
3 cucchiaini di formaggio a bianco grattugiato  
4 - 5 rami di prezzemolo

- # Cipolle si macinano in fine, si arrosiscono nell'olio vegetale finchè diventano trasparente. Dentro si mettono salsa e pepe italiane macinate.
- # Dopo aver perso il pudore di salsa si aggiunge la salsiccia tagliata, dopo 5 minuti si aggiungono pomodori tagliati in cubo, sale e pepenero. Si cucinano per 15 minuti sul fuoco medio.
- # Le patate si sbuciano, si tagliano in cubo, si mettono in una ciotola, e sopra si aggiungono 2 bicchieri d'acqua.
- # Poi l'impasto si mette sul fuoco medio, si coperta il coperchio per non schiumarsi. Dopo ammorbidate le patate si aggiunge latte, si cucinano finchè ammorbidiscono.
- # Poi si aggiungono burro, pepenero e sale si pestano bene per fare purè.
- # Purè si prende nel piatto da servire. In mezzo si apre come piscina, in mezzo si mette la miscelata di salsiccia e sopra si pizzicano formaggio grattugiato e prezzemolo.
- # Si servirsi in caldo.

**Nota:** La miscelata di salsiccia prima di mettere in mezzo di purè si puo inserire nel forno riscaldato a 200 gradi per breve tempo.