



Salsiccia Soute nel Purè

Pürede Sosis Sote



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

Cipolle si macinano in fine, si arrosissiscono nell'olio vegetale finchè diventano trasparente. Dentro si mettano 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 pepnero. Si cucinano per 15 minuti sul fuoco medio.

Le patate si sbucano, 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 ammorbidite 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.