



## Patata con Salsiccia

Sucuklu Patates



5 - 6 patate  
1 bobina di salsiccia piccola  
1 cipolla secca  
3 spicchi aglio  
2 pomodori  
2 pepe italiane  
6 cucchiali olio di girasole  
1 cucchiaino di sale

- # Ciopolla si taglia in fine e si mette nella pentola poi sopra si aggiungono sale ed olio vegetale.
- # Cipolla si arrossisce finché diventa trasparente. Poi sopra si aggiungono aglio pestato e pepe tagliato.
- # Pepe si arrossisce finché cambia il colore. Si cucina ancora per 5 minuti in coperto.
- # L'ultimamente si aggiunge la patata tagliata, mescola. Si aggiunge l'acqua calda secondo l'liquido del pomodoro.
- # Primamente sul fuoco medio per 10 minuti poi si cuoca per 20 minuti sul fuoco basso così in totale si cuoca per 30 minuti.
- # Si porta in caldo al tavolo.

Nota: Nella ricetta originale si usa salsa di pomodoro per il posto di pomodoro.