

## Patate con sugo e salsiccia affumicata

---



### Ingredienti:

5 patate medie

3-4 salsicce affumicate

1 cipolla

4 spicchi d'aglio

300 ml passata di pomodoro

sale, pepe, alloro

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, l'aglio e la cipolla tritata.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta, fornello medio, circa 4-5 minuti. Aggiungete le patate a cubetti, le salsicce a pezzi, sale e 200 ml d'acqua.



Mescolate, aggiungete subito anche la passata di pomodoro, pepe ed alloro.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 25 minuti. Mescolate 2 volte durante la cottura.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.