

## Salsiccia al sugo

---



### Ingredienti:

8 salsicce fresche

1 cipolla

400 ml passata di pomodoro

3 cucchiari vino bianco

sale, pepe

Mettete nella pentola 1/2 cucchiaino d'olio di oliva e la cipolla tritata.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello medio a fiamma alta 3 minuti. Abbassate la fiamma e aggiungete le salsicce bucherellate.



Coprite e cuocete a fiamma media 3 minuti per parte.  
Sfumate con il vino bianco aggiunto da sopra il coperchio e continuate a fiamma media 1 minuto.  
Abbassate la fiamma al minimo e aggiungete la passata di pomodoro, poco sale e pepe.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per 20 minuti. Girate le salsicce a metà cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.