

Sugo di salsiccia



Ingredienti:

400 g salsiccia
400 g passata di pomodori
1 cipolla piccola
 $\frac{1}{2}$ bicchiere vino bianco
sale, pepe, rosmarino

Mettete nella pentola di terracotta 1 cucchiaino di olio di oliva e la cipolla tritata.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate la fiamma massima per circa 8 minuti. Aggiungete la salsiccia sbriciolata, rosmarino e vino bianco.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma massima 5 minuti. Aggiungete la passata di pomodoro, sale e pepe.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta 2 minuti poi fiamma bassa per 40 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 10 minuti.



Servite con polenta, riso o pasta.
Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.