

Salsiccia al sugo

La **salsiccia al sugo** è un secondo piatto ricco e gustoso da servire accompagnato con buone fette di pane casereccio, polenta oppure purè. E' una preparazione prevalentemente autunnale o invernale, anche se può essere realizzata tutto l'anno.

La **salsiccia al sugo** è un ottimo piatto per riutilizzare della salsiccia al forno o alla brace avanzata. Preparare il sugo, spezzettarla e proseguire con la preparazione come indicato.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 250 g di salsicce Luganega
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 400 g di passata di pomodoro
- Sale
- Zucchero
- Timo
- Origano
- 5 g di Patè di olive nere

PREPARAZIONE

- Accendere il grill del forno ad una temperatura di almeno 200°C.
- Posizionare la griglia a 15 centimetri di distanza dalle resistenze e mettere sotto una leccarda con due dita d'acqua, per evitare che il grasso che cola caschi sul fondo del forno.
- Punzecchiare la salsiccia in più punti con una forchetta e cuocerla sulla griglia del forno da entrambi i lati fintanto che non si sarà bene abbrustolita. Punzecchiarla di tanto in tanto per favorire ulteriormente la fuoriuscita del grasso.
- Nel frattempo preparare il pomodoro.
- In una padella far soffriggere nell'olio gli spicchi d'aglio spellati e leggermente schiacciati con i denti di una forchetta.
- Togliere il padellino dal fuoco qualche istante per far raffreddare leggermente l'olio ed aggiungere la passata di pomodoro, un pizzico di sale, una punta di zucchero, una manciata di timo e origano e il patè di olive nere.
- Lasciar sobbollire a fiamma bassa per 10 minuti circa, girando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
- Quando la salsiccia è pronta tagliarla a tocchetti di 3-4 centimetri ed aggiungerla al sugo. Far riprendere il bollore, quindi cuocere a fiamma bassa, coperto, per 30 minuti.
- Servire caldo con buon pane casereccio.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

La **salsiccia al sugo** si conserva per un paio di giorni in frigorifero. Prima di gustarla è bene però lasciarla per una mezz'ora a temperatura ambiente oppure riscaldarla brevemente nel forno o in padella.

