



# Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



## SALSA SALSICCIA

### INGREDIENTI:

Salsiccia Fresca di Maiale Gr 500  
Olio E. V. d'Oliva Gr 50  
Cipolla Bianca Gr 100 (sporca)  
Vino Bianco Secco Gr 100  
Pomodori Pelati Gr 500  
Sale Fino Q.B. (se serve)  
Pepe Nero Q.B. (se volete)  
Peperoncino Q.B. (se volete)

### PROCEDIMENTO:

In un tegame mettere l'olio d'oliva, la cipolla tritata fine e fare rosolare a fuoco basso. Quando la cipolla sarà dorata aggiungere la salsiccia senza la pelle e sgranata molto bene, usando le mani che sono l'attrezzo migliore. Aggiungere il peperoncino. Sempre a fuoco basso rosolare bene la salsiccia, bagnare con tutto il vino bianco, mi raccomando secco e non molto profumato, fare evaporare bene il vino e aggiungere i pelati passati al passaverdura, stampo grosso, e cuocere la salsa per almeno 25 minuti. Se dovesse asciugarsi aggiungete dell'acqua calda, non usare mai brodo perchè si rischia di fare una salsa salata.

Trascorsi i 25 minuti, assaggiate la salsa, se insipida aggiustare con sale fino, se volete potete mettere una grattata di pepe nero.

Lasciare nel tegame per un'ora, riaccendete il fuoco e fate ribollire per 3 minuti, poi potete travasare nel contenitore che preferite.

Con questa salsa si possono condire tutti i tipi di pasta secca di grano duro, oppure la gramigna fresca all'uovo.

