



Salsiccia e Friarielli

Ingredienti

600g di salsiccia

1.5 kg di friarielli

1 spicchio di aglio

4 cucchiaini di olio

1 bicchiere scarso di vino bianco secco

sale e pepe qb

Pulire, lavare i friarielli e sbollentare in acqua salata; in una padella antiaderente rosolare la salsiccia da tutti i lati e sfumare col vino bianco deglassando così il fondo della padella.

Mettere la salsiccia ed il suo sughetto in un piatto e tenere da parte.

Nella stessa padella mettere uno spicchio d'aglio a pezzettini e l'olio evo, fare scaldare ed aggiungere i friarielli, aggiustare di sale e di pepe e portare a cottura aggiungendo acqua se necessario.

Quasi al termine della cottura aggiungere la salsiccia ed il suo sughetto, mettere il coperchio e terminare la cottura.