

LE NOSTRE RICETTE

SECONDO PIATTO

Salsiccia Ubriaca al Cabernet

Ingredienti per 2 persone

Salsiccia 350 gr
Cabernet 2 bicchieri
Farina 1 cucchiaio
Rosmarino e salvia 2 rametti
Sale q.b.



Procedimento

Con i rebbi di una forchetta punzecchiate la salsiccia. Ponete sul fuoco una pentola antiaderente, ponete la salsiccia e fate cuocere a fuoco medio in modo che rilasci il grasso. Togliete la salsiccia e scolate il grasso dalla pentola. Adesso rimettete la salsiccia nella pentola, fatela insaporire un po', poi aggiungete 1 bicchiere di vino e rigirate-la per qualche minuto. Versate il secondo bicchiere di vino, coprite la pentola e cucinate a fuoco basso per 15 minuti. Girate la salsiccia ogni tanto e continuate la cottura altri 15 minuti. A questo punto mettete la salsiccia su un piatto e copritela in modo che rimanga calda. A questo punto per addensare la salsa aggiungete la farina le erbe aromatiche e il sale q.b. Mescolate bene fino ad ottenere una salsa dalla giusta consistenza. Impiattate la salsiccia e versateci la salsa al vino.

Note

Vi consigliamo di abbinare alla salsiccia il nostro Cabernet D.O.C. Lison Pramaggiore.



CENETAE

commerciale@cenetae.it - www.cenetae.it