

## Salsiccia olive greche e pomodorini

### Salsicce con olive greche e pomodorini

Un secondo piatto molto gustoso e un modo diverso di preparare le salsicce. Potrete rendere questo secondo piatto aggiungendo al sapore pungente delle salsicce un sapore un pò di amaro, ma leggermente, delle olive greche ed un sapore un pò dolciastro dei pomodorini. Tutto sfumando con un buon vino rosso sangiovese.

#### Ingredienti per due persone:

3 salsicce di maiale lunghe, 1 barattolo di olive greche, 10 pomodorini, olio evo, 1 bicchiere di vino rosso.

#### La sua preparazione:

Per prima cosa tagliate le salsicce a metà e privatele delicamente, aiutandovi con un coltello, della loro pelle. Una volta spellate bollitele leggermente per qualche minuto in acqua bollente per sgrassarle un pò.

Lavate e scolate le olive. Lavate e tagliate a metà i pomodorini e metteteli insieme all'olio extra vergine in una pentola grande capiente antiaderente. Fate bollire per 5 minuti e poi aggiungete le salsicce e le olive. Aggiungete a fuoco alto 1 bicchiere di vino rosso e fate sfumare. A questo punto abbassate il fuoco e fate cuocere dolcemente per 30 minuti. Fate dei fori nelle salsicce con una forchetta in modo che si cuociano anche meglio all'interno. Controllate di tanto in tanto la cottura e se necessita aggiungete un pò di acqua.

Quando le salsicce saranno ben cotte all'interno fate raffreddare per 5 minuti in modo che il sughetto si rapprenda bene e servite.

Buon appetito...!!