

Salsicce alla siciliana in agrodolce

In una padella a fondo largo soffriggete le cipolle affettate non troppo sottili e se vi piace un tocco di peperoncino, a fiamma bassa fino a quando non saranno appassite (10 min. circa).

Quando le cipolle saranno appassite aggiungete un paio di cucchiaini di aceto bianco e un bel cucchiaino di zucchero. Mescolate il tutto e cuocete ancora per un paio di minuti. Salate le cipolle. Toglietele cipolle dal fuoco e tenetele a parte.

Nella stessa padella nell'olio rimanente, cuocete le salsicce per il lungo, appiattitele con le dita, verso la fine della cottura sfumate con vino bianco.

A cottura ultimata copritele con le cipolle calde.