

SALSICCE CON LE CIPOLLINE

Mettere in una casseruola piuttosto larga le salsicce a rosolare con qualche foglia di salvia (le salsicce vanno punzecchiate prima con una forchetta), appena avranno preso colore aggiungere le cipolline private della buccia e continuare la cottura per una decina di minuti. Preparare della polpa di pomodoro allungata con un poco di acqua ed aggiungerla nella casseruola. Lasciare asciugare un po' indi aggiustare di sale. Servire con la polenta.