

# Salsiccia al sugo con purè

La **salsiccia al sugo con purè** è un secondo piatto ricco e gustoso in cui il sugo si accompagna ottimamente al purè di patate. E' una preparazione prevalentemente autunnale o invernale, anche se può essere realizzata tutto l'anno.

La **salsiccia al sugo con purè** è un ottimo piatto per riutilizzare della salsiccia al forno o alla brace avanzata. Preparare il sugo, spezzettarla e proseguire con la preparazione come indicato.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **750Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**

## INGREDIENTI

- 250 g di salsicce Luganega
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 400 g di passata di pomodoro
- Sale
- Zucchero
- Timo
- Origano
- 5 g di Patè di olive nere
- 400 g di Purè di patate

## PREPARAZIONE

- Prima di iniziare la preparazione della carne mettere a lessare le patate per preparare il purè.
- Accendere il grill del forno ad una temperatura di almeno 200°C.
- Posizionare la griglia a 15 centimetri di distanza dalle resistenze e mettere sotto una leccarda con due dita d'acqua, per evitare che il grasso che cola caschi sul fondo del forno.
- Punzecchiare la salsiccia in più punti con una forchetta e cuocerla sulla griglia del forno da entrambi i lati fintanto che non si sarà bene abbrustolita. Punzecchiarla di tanto in tanto per favorire ulteriormente la fuoriuscita del grasso.
- Nel frattempo preparare il pomodoro.
- In una padella far soffriggere nell'olio gli spicchi d'aglio spellati e leggermente schiacciati con i denti di una forchetta.
- Togliere il padellino dal fuoco qualche istante per far raffreddare leggermente l'olio ed aggiungere la passata di pomodoro, un pizzico di sale, una punta di zucchero, una manciata di timo e origano e il patè di olive nere.
- Lasciar sobbollire a fiamma bassa per 10 minuti circa, girando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
- Quando la salsiccia è pronta tagliarla a tocchetti di 3-4 centimetri ed aggiungerla al sugo. Far riprendere il bollore, quindi cuocere a fiamma bassa, coperto, per 30 minuti.
- Quando la salsiccia è quasi cotta procedere con la realizzazione del purè secondo la nostra ricetta.
- Impiattare il purè caldo con sopra una porzione di salsiccia al sugo e servire.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Il tempo tiene già conto di quello necessario per la preparazione del purè secondo la nostra ricetta. Se vi piace un piatto ancora più ricco e goloso, spolverizzare il piatto con scaglie di Parmigiano Reggiano o di pecorino stagionato.

