
ZUPPA DI SALSICCIA E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di salicce,
- 400 g di patate,
- 2 pomodori pelati,
- 1/2 manciata di prezzemolo tritato,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cipolla,
- 4 foglie di salvia,
- 150 cl di brodo di carne,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe,
- alcune fette di pane casereccio.

Levate la pelle alle salsicce, sgranatele e mettetele a rosolare in un soffritto di cipolla, salvia e aglio tritati.

Aggiungete i pomodori passati, il prezzemolo, le patate sbucciate e tagliate a spicchi e il brodo di carne; salate, pepate e completate la cottura.

Servite accompagnando con fette di pane tostate.