

SENSATIONAL SALSICCIA CON FAGIOLI IN UMIDO

INGREDIENTI

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Salsiccia

240 g di fagioli cannellini freschi/in scatola

400 g di polpa di pomodoro

100 g di spinacino

1 cipolla

1 cucchiaio di olio EVO

1 spicchio d'aglio

 2 PORZIONI

 32 MIN

 INTERMEDIO

Prova la nostra Salsiccia Sensational con i fagioli cannellini. Una ricetta semplice ma gustosa. Non ti deluderà!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Soffriggete le cipolle e l'aglio

Scaldare l'olio, aggiungere le cipolle e soffriggere per 5 minuti. Unire l'aglio e soffriggere altri 2 minuti.

2. Cuocete la Sensational Salsiccia

Eliminare l'aglio e aggiungere Sensational Salsiccia e cuocere per 5 minuti, fino a doratura.

3. Versate la polpa di pomodoro e fate cuocere

Versarvi sopra la polpa di pomodoro, aggiustare di pepe e cuocere a fuoco medio per 10 minuti.

4. Aggiungete i fagioli e lo spinacino

A questo punto aggiungere i fagioli e dopo 5 minuti lo spinacino.

5. Coprite e lasciate cuocere

Coprire e cuocere altri 5 minuti.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**