Salsiccia con Pepe Valle Maggia in umido con cipolla, pomodoro e peperoni

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 720g Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- q.b. peperoni
- 4 cipolle bionde
- 400g polpa di pomodoro
- 160ml brodo vegetale
- q.b. olio extravergine d’oliva
- 4 mazzetto di timo
- q.b. sale

Preparazione

1. Lavare i peperoni, privarli del picciolo, dei semi e dei filamenti bianchi interni. Tagliarli a pezzetti.

2. Sbucciare le cipolle e tagliarle a spicchi di 5 mm di spessore.

3. Scaldare 4 cucchiai di olio d’oliva in una larga padella antiaderente e far rosolare le cipolle per un paio di minuti.

4. Unire i peperoni, salare, profumare col timo e proseguire la cottura per 5 minuti mescolando spesso.

5. Tagliare la Salsiccia con Pepe Valle Maggia a pezzi di 6-7 cm.

6. Versare nella padella la polpa di pomodoro, mescolare e, appena riprende a bollire unire la salsiccia.

7. Proseguire la cottura per 8-10 minuti bagnando delicatamente con brodo caldo per evitare che il sugo si asciughi.

8. A cottura ultimata regolare di sale e servire.