



MANGIA E BEVI...

salsicce e broccoletti

IN CIOCIARIA

Salsicce e broccoletti

500 g di salsicce, 800 g di broccoletti di rapa, un pezzetto di peperoncino, uno spicchio d'aglio, mezzo bicchiere di vino bianco secco, un cucchiaino di strutto, quattro cucchiai di olio, sale.

Sciogliere in una padella lo strutto, aggiungere le salsicce punzecchiate con una forchetta e tre cucchiai d'acqua. Cuocere a fuoco moderato per un quarto d'ora circa, rigirando le salsicce di tanto in tanto. Scolare e tenere al caldo.

Nel frattempo mondare e lavare i broccoletti, sistemarli nel tegame di cottura delle salsicce con l'acqua che rimane loro aderente, aggiungere olio, aglio e peperoncino, salare, coprire e portare a cottura. Riporre le salsicce in padella e spruzzarle con il vino, far evaporare. Servire caldo.

Sausages with turnip-tops

500 g sausages, 800 g turnip-tops, a small piece chili pepper, 1 clove garlic, 1/2 glass dry white wine, 1 tablespoon lard, 4 tablespoons oil, salt.

Melt the lard in a pan, add three tablespoons of water and the sausages pinched with a fork. Cook the sausages over a gentle heat for about 15 minutes until brown on both sides. Drain the sausages and keep them hot.

Meanwhile, clean and wash the turnip-tops, arrange them in the saucepan where you have previously cooked the sausages leaving the remaining water over the turnip-tops; add the oil, the garlic, the chili pepper and some salt. Cover the saucepan and cook. Put the sausages in the saucepan adding a splash of wine; let the wine evaporate before serving. Serve hot.