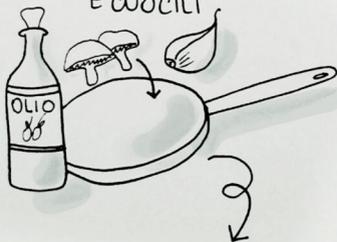
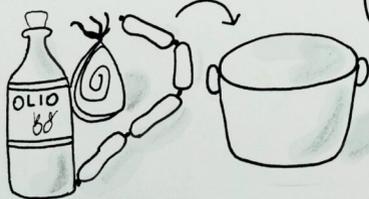


Ragni di Salsiccia e Funghi

- ① AMMOLLA I FUNGHI IN ACQUA FREDDA, POI FAI SOFFRIGGERE AGLIO E OLIO IN UN PADELLINO E CUOCILI



- ② IN UNA PENTOLA FAI ROSOLARE LA SALSICCIA (SPEZZETTATA CON UNA FORCHETTA) INSIEME ALL'OLIO E ALLO SCALOGNO



- ⑤ COMPLIMENTI! TI CONSIGLIO DI PROVARE QUESTO SUGO CON I MACCHERONI AL PETTINE!



INGREDIENTI

- 350gr SALSICCIA
- 30gr FUNGHI PORCINI SECCHI
- SCALOGNOTRITATO
- CONCENTRATO DI POMODORO
- 150ml PANNADA CUCINA
- 1 SPICCHIO AGLIO
- SALE
- OLIO EVO

- ④ AGGIUNGI LA PANNADA CUCINA



- ③ AGGIUNGI I FUNGHI, IL CONCENTRATO DI POMODORO E IL SALE. FAI CUOCERE MESCOLANDO (NON DIMENTICARTI DI AGGIUNGERE ACQUA!)



buona dal 1947