



Chicchi di salsiccia con verza e fagioli - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

maiale - fagioli borlotti - cipolla - pomodoro

Chicchi di salsiccia con verza e fagioli

ingredienti per 4 persone:

12 chicchi di salsiccia di maiale  
200 gr di verza  
1/2 barattolo di fagioli borlotti lessi  
1/2 cipolla bianca  
4 cucchiaini di olio evo  
3 pomodori pelati  
sale, pepe

Procedimento:

Nella pentola a pressione: affettare sottilmente la cipolla e rosolarla nell'olio, aggiungere i chicchi di salsiccia interi e farli insaporire.

Intanto lavare la verza e tagliarla a striscioline, aggiungerla al soffritto con la salsiccia, unire i pomodori pelati a cubetti, i fagioli lessi, aggiustare di sale e pepe, mescolare bene e chiudere il coperchio della Pap. Mandare in pressione e cuocere per 15 minuti dal fischio.

