



Salsicce con sugo di cipolle



Ingredienti per 4 persone

n° 8	Salsicce
350 ml	Brodo di pollo (anche in dado)
200 ml	Vino bianco
15 g	Burro
n° 4	Cipolle rosse
n° 2	Ramoscelli di timo fresco
n° 1	Cucchiaino di farina di mais
q.b.	Sale
q.b.	Pepe

Preparazione

1. Sciogliere il di burro in un tegame con le salsicce; aggiungere le cipolle tagliate e mescolare il tutto. Coprire con un coperchio e lasciar cuocere a fuoco basso fin che non diventano dorate.
2. Aggiungere il vino e il timo; far evaporare il tutto con il tegame scoperto, finché il vino si sarà ridotto a metà. Non appena il vino sarà pronto, il composto inizierà ad aromatizzarsi. Rimuovere il timo.
3. Miscelare la farina di mais con l'acqua fredda e mescolare con la cipolla. Far bollire per 2- 4 minuti e mescolare il composto con le salsicce. Servire caldo.