

# SALSICCE E CRAUTI

-----

## INGREDIENTI

- 600 gr di Verza
- 8 Salsicce
- ½ bicchiere vino bianco
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiari di olio extravergine d'oliva
- peperoncino q.b.
- sale q.b.
- acqua q.b.

## PREPARAZIONE

Mondate la verza e tagliatela a striscioline molto sottili. In un tegame, soffriggete l'aglio intero con l'olio extravergine d'oliva e poi aggiungete la verza.

Togliete l'aglio e unite il vino bianco, sfumate e poi coprite la verza con acqua bollente, regolate di sale e peperoncino e coprite, facendo cuocere per due ore.

Dopo un'ora unite anche le salsicce. Lasciate cuocere per un'altra ora e prima di servire mescolate bene.