

Ingredienti (per sei persone):

600 gr. di salsiccia

1 cipolla oppure 10 cipolline

1 bottiglia di Cortese di Gavi

3 o 4 foglie di alloro

3 o 4 spicchi d'aglio

Preparazione: si formano delle spirali con la salsiccia. Se gradita, tritare una cipolla oppure mettere una decina di cipolline pulite.

Coprire con un litro di vino cortese di Gavi, aggiungere una foglia di alloro e uno spicchio d'aglio. Fare consumare il vino per circa venti, trenta minuti. Quando il fondo comincia ad attaccare nella padella, servite con sopra il suo fondo di cottura.

Accompagnare ovviamente con lo stesso vino adoperato per la cottura.