



Salsiccia avec Poivre Valle Maggia en sauce avec oignons, tomate et poivrons

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 720g Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- à v. poivrons
- 4 oignons jaunes
- 400g pulpe de tomate
- 160ml bouillon végétal
- à v. huile d'olive vierge extra
- 4 petit bouquet de thym
- à v. sel

Préparation

1. Laver les poivrons, enlever la queue, les graines et les filaments blancs à l'intérieur. Couper en petits morceaux.
2. Éplucher les oignons et couper en quartiers de 5 mm d'épaisseur.
3. Faire chauffer 4 cuillères d'huile d'olive dans une grande poêle antiadhésive et faire revenir les oignons pendant quelques minutes.
4. Ajouter les poivrons, saler, parfumer avec le thym et continuer la cuisson pendant 5 minutes en mélangeant souvent.
5. Couper la Saucisse à rôtir avec Poivre Valle Maggia en morceaux de 6-7 cm.
6. Verser la pulpe de tomate dans la poêle, mélanger et, dès qu'elle commence à bouillir, ajouter la saucisse à rôtir.
7. Continuer la cuisson pendant 8-10 minutes en mouillant délicatement avec le bouillon chaud pour éviter que la sauce ne sèche
8. En fin de cuisson, saler et servir.