

SECONDI PIATTI

Salsicce in salsa di pomodoro

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Mauritius*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



1KG DI SALSICCE CONTINENTALI, 1KG DI POMODORI ROSSI (O PASSATA DI POMODORO IN SCATOLA), 1 CIPOLLA MEDIA TRITATA, 2/3 SPICCHI D'AGLIO SCHIACCIATI, 1/4 DI CUCCHIAINO DI ZENZERO SCHIACCIATO, 1 RAMETTO DI TIMO TRITATO, 1 RAMETTO DI PREZZEMOLO TRITATO, AFFETTARE I PEPERONCINI VERDI O ROSSI (QUANTI NE VOLETE), SALE E PEPE A PIACERE. FACOLTATIVO

Aggiungere le uova sode tagliate a metà con salsicce

manzo

vitello

pancetta e gamberi. Aggiungere i piselli

verdi congelati e lasciar sobbollire con le
salsicce
manzo e pancetta. Le quantità a
piacere.(N.B.

PREPARAZIONE

1 Miscelare i pomodori, l'aglio e lo zenzero schiacciato con un mixer.

Pungere le salsicce individualmente per prevenire che scoppi (usare lo stuzzica denti).

Scaldare la salsa a fuoco medio con sufficiente olio per friggere le salsicce per ottenere un colore uniforme. Rimuovere, scolare e tenere da parte mantenendo la temperatura.

Ridurre la quantità d'olio nella casseruola a due cucchiari e friggere leggermente le cipolle fino a doratura.

Aggiungere il preparato di pomodori, aglio e zenzero alle cipolle nella casseruola e sobbollire mescolando delicatamente cuocendo a fuoco basso fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Tagliare le salsicce in porzioni e aggiungere la salsa con il timo, il prezzemolo tritati e i peperoncini affettati (Facoltativo: aggiungere i piselli verdi surgelati). Sobbollire per 5 minuti o finché le salsicce siano ben amalgamate con le salsicce.

Servire caldo con riso, con legumi o bouillon bredes. Altrimenti può essere mangiato da solo con il riso. Decorare con rametti di prezzemolo.

Facoltativo. Aggiungere mezza porzione di uova sode nel piatto di portata prima di servire.