

recette écomiam

ROUGAIL SAUCISSES



4 pers.



10 min



30 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- Saucisses fumées décongelées écomiam
- Palets de tomate surgelés écomiam
- Oignons lamelle écomiam
- 1 càc d'ail surgeléécomiam

Épicerie / Marché

- Huile d'olive
- 1 dose de safran
- 1 pointe de gingembre moulu

Préparation

- Découpez les saucisses décongelées en rondelles de 1,5 cm.
- Versez l'huile d'olive dans une poêle, faites revenir les saucisses, ajoutez l'oignons.
- Ajoutez une pointe de gingembre, faites revenir 1 min.
- Mettez une dose de safran.
- Salez & poivrez
- Incorporez l'ail, ajoutez les palets de tomate.
- Laissez mijotez 30 min

Bon appétit !