

Petites saucisses à la sauce tomate



Temps de préparation: 30 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients (2 personnes)

• Ingrédients

- Pomi Coulis de tomates 750g 200 g
- Ail 1 gousse
- Chou noir 100 g
- Huile d'olive extra vierge q.s.
- Origan q.s.
- Petites saucisses de porc, de poulet ou de dinde 300 g
- Poivre q.s.
- Sel q.s.

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

1. Créer de petites boulettes de viande avec le mélange de la saucisse, les faire revenir à feu vif avec de l'huile d'olive extra vierge, de l'ail, de l'origan et ajouter la **tomate**.
2. Faire cuire 10 minutes puis ajouter les feuilles de chou noir, le sel, le poivre et terminer la cuisson avec le couvercle pendant encore 10 minutes."