

Xoriço i tomàquet



Ingrédients pour 8 personnes:

4 saucisses de Chorizo.
300gr de sauce Bravissima Suave *blai PERI*.
1 gros Oignon blanc.
2 à 3 branches de Thym.
4 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.
Sel, poivre.

Préparation:

- Peler l'oignon, émincer-le.
- Peler les saucisses et couper-les en rondelles.
- Chauffer 4 c. à soupe d'huile dans une poêle et faire revenir les tranches de chorizo sur tous les côtés.
- Réserver-les.
- Faire revenir l'oignon dans l'huile restante.
- Ajouter la sauce Bravissima et mijoter à couvert pendant environ 5 à 8 min.
- Si la sauce est trop épaisse, ajouter 2 à 3 c. à soupe d'eau.
- Saler, poivrer.
- Ajouter le chorizo et le thym, couvrir et continuer à mijoter à tout petit feu encore 5 min.
- Servir tiède.