

Casserole de saucisses marinara



Ingrédients

- 1,5 kg (3 lb) de chair à saucisses ou de saucisses entières
 - 3 gros poivrons de couleur en quartiers
 - 1 gros oignon rouge en quartiers
 - 2 barquettes de champignons de Paris frais en quartiers
 - 4 conserves de 796 ml (28 onces) de tomates en dés
 - 40 g (4 à 5 c. à soupe) de base de sauce marinara (MC12166)
 - 60 ml (4 c. à soupe) d'huile de canola
-

Préparation

- 1- Passer les tomates en dés au robot ou au pied mélangeur pour les réduire en sauce. Ajouter la base de sauce marinara avec l'huile de canola et porter à ébullition. Réserver.
- 2- Colorer légèrement les saucisses de votre choix dans un peu d'huile. Les couper en bout de ½ pouce environ et les mettre dans une grande marmite.
- 3- Ajouter les poivrons, les champignons et les oignons rouges en quartiers de grosseur moyenne et continuer la coloration.
- 4- Ajouter la sauce marinara et bien mélanger. Faire mijoter environ 30 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.
- 5- Vérifier l'assaisonnement et servir.

Rendement : Donne environ 8 à 10 portions de 300 g

Suggestions d'accompagnement : Servir sur du riz ou des pâtes alimentaires

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG