

# Mijoté de saucisses italiennes

---



## Ingrédients

6 saucisses italiennes  
1 conserve de 791 ml (28 onces) de tomates en dés  
25 g (1 c. à soupe) de base sauce tomate (MC12166)  
15 ml (1 c. à soupe) d'huile de canola  
2 carottes  
2 branches de céleri  
½ poivron jaune  
½ poivron rouge  
Sel et poivre au goût

---

## Préparation

- 1- Saisir les saucisses dans un poêlon.
- 2- Couper les carottes et les céleris en tronçons et les poivrons en quartiers.
- 3- Broyer les tomates à l'aide d'un robot culinaire ou au pied mélangeur. Ajouter la base de sauce tomate et l'huile de canola et bien mélanger.
- 4- Mélanger les saucisses avec la sauce tomate et les légumes. Laisser mijoter à feu moyen jusqu'à ce que les légumes et les saucisses soient bien cuits.
- 5- Vérifier l'assaisonnement et servir.

Option de cuisson : Cette recette peut être faite à la mijoteuse. Cuire à température basse de 6 à 8 heures ou à température élevée de 3 ½ à 4 heures.

Rendement : Donne environ 5 à 6 portions de 300 g

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

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG