



Sauce Sofregit

Ingrédients:

1 oignon

1 tomate bien mûre

1 gousse d'ail

1 c à soupe de persil haché

1/2 poivron rouge

3 c à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Mondez, épépinez, et détaillez la tomate en petits dés.

Faites de même avec le poivron rouge

Pelez, dégermez et hachez l'ail.

Dans une poêle avec 1 verre d'eau, attendrissez l'oignon, préalablement pelé et émincé.

Ajoutez l'huile d'olive, et faites revenir jusqu'à coloration.

Versez les ingrédients restants et laissez compoter à petit feu.

