

CAMPAGNARDE

Ingredients:

- 2 pommes de terre
- 2 saucisses fumées ou chipolatas
- 1 gousse d'ail
- 1/2 oignon
- Poivre
- Persil

Etapes:

- Eplucher les pommes de terre et les découper en carrés.
- Faire cuire les pommes de terre dans une poêle avec de l'huile d'olive
- Mélanger pour éviter qu'elles collent
- Couper les saucisses en rondelles et émincer l'ail et l'oignon
- Faire cuire les saucisses, l'ail et les oignons dans une autre poêle
- Y ajouter un peu d'eau
- Laisser cuire la deuxième poêle environ 10 minutes avec le couvercle
- Les pommes de terres bien cuites, les verser dans l'autre poêle
- Disposer le tout dans une assiette
- Bonne dégustation

