

Diots fumés à la catalane



Pour 4-5 personnes (de bon appétit)

- 8 diots fumés
- 1 oignon
- 1/2 poivron vert
- 1/2 poivron rouge
- 3 gousses d'ail (ou deux grosses)
- 20 cl de Rancio 1 boîte de tomates pelées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de persil ciselé

Découper les poivrons et l'oignon en lamelles et faire revenir dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Il faut un peu de patience, c'est assez long.

Lorsque les légumes commencent à être assez fondants, ajouter les diots puis le Rancio. Porter à ébullition, puis baisser la chaleur et ajouter la tomate et environ 20 cl d'eau.

Couvrir et laisser cuire une bonne demi-heure. Ajouter le persil, laisser chauffer encore quelques minutes et servir bien chaud.