

## Saucisses du Pélion (Spetsofaï)

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 45 minutes

### Ingrédients:

- 600 g d'aubergines
- 600 g de poivrons verts
- 600 g de tomates à cuire
- 800 g de saucisses type Chipolata
- Origan frais
- Sel
- Poivre
- 2 oignons

### Recette:

- Lavez et coupez les aubergines en rondelles. Faites-les dégorger pendant 15 minutes avec du sel. Egouttez-les et épongez-les légèrement.
- Pelez et coupez en gros dés les poivrons verts.
- Pelez et concassez les tomates.
- Pelez et coupez les oignons en gros dés.
- Hachez l'origan.
- Dans une poêle avec couvercle, faites dorer les saucisses dans un peu de beurre chaud.
- Lorsqu'elles sont presque cuites, retirez-les et coupez-les en tronçons de ± 5 cm. Réservez.
- Dans la même poêle, ajoutez de l'huile d'olive, jetez-y les rondelles d'aubergine et les dés de poivrons. Laissez rissoler quelques instants.
- Ajoutez ensuite les tomates, les oignons, l'origan haché. Salez et poivrez.
- Couvrez et laissez mijoter 15 minutes.
- Après ce temps, ajoutez alors les saucisses à la préparation et laissez encore mijoter 10 minutes. Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud accompagné de pâtes grecques ou de semoule.

### Variante:

Vous pouvez agrémenter ce plat de quelques merguez.