



After Easter στραπατσάδα με τσάννει από ντοματίνια, πιπεριά Φλωρίνης και μοσχαρίσιο λουκάνικο αρωματισμένο με θυμάρι και κόκκινο κρασί

Στραπατσάδα με τσάννει από πιπεριές Φλωρίνης και ντοματίνια με μοσχαρίσιο λουκάνικο Μουτεβελής με θυμάρι και κόκκινο κρασί

Υλικά

Για το λουκάνικο

2 μοσχαρίσια
λουκάνικα με θυμάρι
και κόκκινο κρασί
Μουτεβελής
15ml ελαιόλαδο

Για το τσάννει ντομάτα πιπεριά

10 ντοματίνια κομμένα
στη μέση
½ κρεμμύδι
ψιλοκομμένο
1 σκελίδα σκόρδο
ψιλοκομμένο
2 πιπεριές Φλωρίνης
σε φέτες
60g ελαιόλαδο
1 κ. σ. καστανή
ζάχαρη ή πετιμέζι
1 κ.σούπας ξύδι λευκό
βαλσάμικο
αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Λουκάνικο

- Κόβουμε το λουκάνικο σε ωραίες διαγώνιες φέτες.
- Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι και προσθέτουμε το ελαιόλαδο.
- Προσθέτουμε το λουκάνικο και τσιγαρίζουμε για 4- 5' αναλόγως του πάχους που έχουμε κόψει το λουκάνικο.
- Αφαιρούμε το λουκάνικο από το τηγάνι και το κρατάμε στην άκρη για να κάνουμε τη σάλτσα στο ίδιο τηγάνι.

Τσάννει πιπεριά – ντομάτα

- Ζεσταίνουμε ξανά το τηγάνι που τσιγαρίσαμε το λουκάνικο και βάζουμε το ελαιόλαδο.
- Προσθέτουμε το σκόρδο και το κρεμμύδι και τσιγαρίζουμε για 4- 5'.
- Προσθέτουμε τις πιπεριές Φλωρίνης και μαγειρεύουμε άλλα 2'.
- Στη συνέχεια βάζουμε τα ντοματίνια και ανακατεύουμε ελαφρά για να μην διαλυθούν.
- Βάζουμε τη ζάχαρη (ή το πετιμέζι) κ αφήνουμε για 3- 4' να καραμελώσει ελαφρά η σάλτσα μας.
- Σβήνουμε με το ξύδι και χαμηλώνουμε τη φωτιά μέχρι να μελώσει για 1- 2' ακόμα.

Στραπατσάδα

- Σπάμε τα αυγά και τα τοποθετούμε σε μία κατσαρόλα.
- Προσθέτουμε το βουτυρο, λίγο αλάτι και τα βάζουμε σε μέτρια φωτιά.

After Easter στραπατσάδα με τσάννει από ντοματίνια, πιπεριά Φλωρίνης και μοσχαρίσιο λουκάνικο αρωματισμένο με θυμάρι και κόκκινο κρασί



Για τη στραπατσάδα

3 αυγά
30g βούτυρο
40g κρέμα γάλακτος
1/3 ματσάκι
σχοινόπρασο
ψιλοκομμένο
αλάτι, πιπέρι

- Αναδεύουμε με μία ξύλινη σπάτουλα ή marise μέχρι να αρχίσει να αποκτά σώμα το αυγό.
- Μετά από 4- 5' βλέπουμε πως έχει αρχίσει να αποκτά την υφή που θέλουμε.
- Σταματάμε το μαγείρεμα με την κρέμα γάλακτος και προσθέτουμε το σχοινόπρασο.
- Αρωματίζουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Στήσιμο

Για το στήσιμο του
πιάτου
Προζυμένιο ψωμί

- Τοποθετούμε σε ένα βαθύ πιάτο φρυγανισμένη μια φέτα προζυμένιο χωριάτικο ψωμί.
- Επάνω στρώνουμε τη στραπατσάδα, γαρνίρουμε με το τσάντνεϊ και από πάνω τοποθετούμε το λουκάνικο.

Tip

Η φρέσκια κρέμα γάλακτος στο τέλος μας σταματάει το μαγείρεμα του αυγού και μας βοηθά να διατηρήσουμε την υφή που θέλουμε