



# La Frita



télécharger  
la recette

Ça se passait là bas dis.....

Certains l'appellent Tchoukchouka, mais je persiste, c'est la frita

## Ingrédients

- 1 kg d'oignons
- 2 Kg de tomate
- Thym, ail, persil, laurier, clou de girofle
- Une cuiller à soupe de sucre
- Huile d'olive.
- Sel, poivre

## Préparation.

Eplucher les oignons, les couper en lamelles, les mettre dans une poêle avec une cuiller à soupe de sucre, les faire revenir dans de l'huile d'olive. Les oignons doivent blondir mais ne pas bruler. Environ 20 à 30 mn à petit feu.

Ajouter les tomates épluchées et coupées en cubes, saler poivrer, ajouter les aromates.

Laisser cuire une demi-heure en remuant de temps en temps.