



Il est devant les ingrédients: d'abord le safran après les oignons , ensuite les tomates et après les piments et ail broyés.



1- Il fait frire les saucisses. Monsieur Cardoncello surveille la cuisson avec son beau chapeau de cuisinier.



2- Ensuite il a rajouté les oignons dans le rougail saucisse.



3- Puis Monsieur Cardoncello a mélangé le piment et les oignons, et il est en train de surveiller.



4- Monsieur Cardoncello rajoute des tomates dans le rougail saucisse.



5-Le rougail saucisse commence a sentir bon avec ces bons légumes mélangés qu'il a rajouté.

Nelly