Pâtes aux saucisses et aux épinards dans une seule casserole

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon rouge moyen, coupé en dés
- 2 gousses d'ail, hachées
- 4 saucisses italiennes épicées, la chair retirée des boyaux
- Au goût, sel et poivre du moulin
- 2 1/2 tasses de bouillon de légumes
- 2 tasses de casarecces, de rigatonis ou de farfalles
- 3 tasses d'épinards frais tassés
- 3 c. à soupe de parmesan râpé

Préparation

1. Chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif dans une grande casserole.
2. Y ajouter l'oignon et l'ail. Faire revenir de 3 à 4 minutes, en remuant souvent.
3. Ajouter la chair des saucisses et la défaire avec une cuillère. Cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée et bien cuite, environ 5 minutes. Saler et poivrer.
4. Verser le bouillon de légumes et ajouter les pâtes. Porter à ébullition, puis réduire le feu à moyen et laisser mijoter à demi couvert jusqu'à ce que les pâtes soient al dente et que le liquide ait été presque complètement absorbé, en remuant de temps en temps, environ 12 minutes (si les pâtes absorbent le liquide trop rapidement, ajouter un peu de bouillon).
5. Quand les pâtes sont presque cuites, ajouter les épinards et couvrir jusqu'à ce qu'ils se soient attendris. Procéder en plusieurs fois si nécessaire, car les épinards frais sont volumineux.
6. Retirer du feu, incorporer le parmesan et servir.

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 25 minutes

Portions: 4

Source: [IGA](#)