

PÂTES FROMAGÉES AUX SAUCISSES ITALIENNES

1 boîte (454 g) de pâtes coquilles
1 c. à soupe d'huile végétale
1/2 c. à soupe d'oignon haché
1 piment orange, en fines lanières
1 c. à thé d'ail émincé
1 lb de saucisses italiennes, peau enlevée
1 boîte (398 ml) de tomates étuvées
1 tasse de crème 35%
1 tasse de fromage parmesan râpé
1 c. à soupe de persil frais haché

-Porter une grande casserole d'eau légèrement salée à ébullition et y faire cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient al dente, environ 13 minutes. Égoutter.

-Pendant la cuisson des pâtes, chauffer l'huile végétale dans une poêle à feu moyen-vif; y faire revenir l'oignon avec le piment et l'ail, jusqu'à tendreté, environ 5 minutes. Ajouter la chair à saucisses et cuire jusqu'à ce qu'elle soit uniformément brunie, environ 8 minutes. Ajouter ensuite les tomates étuvées et la crème. Diminuer à feu moyen-doux et laisser mijoter 5 minutes supplémentaires, jusqu'à léger épaississement.

-Combiner les pâtes cuites avec la sauce à la chair de saucisses, et saupoudrer de parmesan; servir. Décorer d'un peu de persil.

Publié par ***Le coin recettes de Jos***