

Pastasotto poivron & merguez

Ingrédients pour 2 personnes :

- 3 merguez
- 2 poivrons rouges
- 1 gros oignon
- 50 g de parmesan râpé
- 200 g de pâte courtes (fusillis ou penne)
- 1 cube de bouillon de poule
- Huile d'olive
- Poivre

Préparation :

Pelez l'oignon, puis rincez et épépinez les poivrons.

Emincez le tout et coupez en morceaux les merguez.

Dans une poêle avec un peu d'huile, cuisez les merguez (pour alléger, jetez-en la graisse).

Ajoutez les oignons et les poivrons, puis faites-les revenir.

Pendant ce temps, portez à ébullition 50 cl d'eau, puis dissolvez-y un cube de bouillon.

Intégrez les pâtes dans la poêle, et tournez 2 minutes.

Couvrez du bouillon, réduisez le feu et cuisez 15 minutes environ, jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.

Remuez régulièrement (pour que l'amidon des pâtes se mélange bien à l'eau).

Ajoutez de l'eau si besoin.

Poivrez et parsemez du parmesan avant de servir.

<http://philomavie.blogspot.com>