

PÂTES AUX TOMATES SÉCHÉES, VIN ROUGE ET SAUCISSES ITALIENNES

Ingrédients : 6-8 portions

- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive
- 1 gros oignon rouge, émincé
- 8 saucisses italiennes (800 g) (*fait un mélange de douces et de fortes*)
- 3 gousses d'ail, hachées
- 2 c. à thé (10 ml) de graines de fenouil, broyées
- 1 c. à soupe (15 ml) de romarin frais, haché (*mis 1 c. à thé / 5 ml de séché*)
- ¼ c. à thé (1,25 ml) de flocons de piment chili
- ½ tasse (125 ml) de vin rouge
- 2 boîtes (796 ml) de tomates Italiennes entières San Marzano
- 1 pot de 280 ml de tomates séchées dans l'huile, hachées
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre
- Poivre au goût

Préparation :

1. Dans un grand faitout, chauffer l'huile d'olive à feu moyen et faire revenir l'oignon 10 minutes, en brassant souvent.
2. Ajouter la chair de saucisse (enlever les boyaux avant), en la défaisant à la cuillère de bois pendant environ 5 minutes à feu moyen-fort.
3. Ajouter l'ail, les graines de fenouil, le romarin et les flocons de piments et poursuivre la cuisson encore 1 minute.
4. Déglacer avec le vin rouge et laisser évaporer pendant 3 minutes.
5. Ajouter les tomates San Marzano et les broyer légèrement avec une cuillère de bois.
6. Ajouter les tomates séchées, le laurier, le sel, le sucre et le poivre et porter à ébullition.
7. Baisser le feu et laisser mijoter doucement durant 1 heure. Rectifier l'assaisonnement au besoin. Servir avec des pâtes au choix. (*J'ai utilisé des mafaldine, genre de petites pâtes à lasagne étroites*)

Source : K pour Katrine vue chez « Le coin recettes de Jos

<https://www.kpourkatrine.com/fr/recettes/pates-aux-tomates-sechees-vin-rouge-et-saucisses-italiennes/>

<https://albijos.blogspot.com/2021/01/pates-aux-tomates-sechees-vin-rouge-et.html?spref=pi>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 13 mai 2021

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2021/05/pates-aux-tomates-sechees-vin-rouge-et.html>