

Pâtes à la ricotta et à la saucisse

Pour 4 portions:

- 3 saucisses italiennes, la chair seulement
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1/4 tasse de vin blanc
- 1 1/2 tasse de coulis de tomates
- 3/4 lb de petites pâtes courtes
- 3/4 tasse de fromage Parmigiano Reggiano râpé
- 3/4 tasse de fromage ricotta
- Sel et poivre du moulin
- Petites feuilles de basilic frais, au goût

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, dorer la chair des saucisses dans l'huile en l'émiettant à la cuillère de bois. Ajouter l'ail et cuire jusqu'à ce qu'il soit doré. Déglacer avec le vin et laisser réduire presque à sec. Ajouter le coulis de tomates. Couvrir et laisser mijoter 15 minutes. Saler et poivrer.

Entre-temps, dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes *al dente*. Prélever 1 tasse d'eau de cuisson. Égoutter et huiler légèrement les pâtes.

Ajouter l'eau de cuisson à la sauce et porter à ébullition en remuant. Incorporer le parmesan et les pâtes. Rectifier l'assaisonnement. Garnir de ricotta et de basilic.

(Source: Kat - Douceurs au palais, tirée du magazine: Ricardo - volume 15, numéro 4)