

MACARONI AUX TOMATES ET AUX SAUCISSES ITALIENNES



Temps de préparation: 15 min

Cuisson: 35 min

Rendement: 4 à 6 portions

375 g ($\frac{3}{4}$ lb) de macaronis courts

1 oignon, coupé en petits dés

1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates, écrasées à la main

3 saucisses italiennes, cuites et tranchées (moi 4)

$\frac{1}{2}$ tasse de fromage parmigiano reggiano râpé

3 oignons verts, hachés

2 c. à soupe de persil plat ciselé

1 $\frac{1}{2}$ tasse de fromage mozzarella râpé

Sel et poivre

-Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Ajouter l'oignon 5 minutes avant la fin de la cuisson des pâtes. Égoutter et huiler légèrement.

-Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 375 °F.

-Remettre les pâtes dans la casserole. Ajouter les tomates, les saucisses, le parmesan, les oignons verts et le persil. Bien mélanger. Saler et poivrer.

-Répartir dans six ramequins individuels ou dans un grand plat à gratin allant au four et couvrir de mozzarella. Cuire au four environ 20 minutes. Terminer la cuisson sous le gril si désiré.

Publier par **Le coin recettes de Jos**

(Source: Ricardo)