

ONE POT PASTA DE SAUCISSES ET CHAMPIGNONS

2 c . à soupe d'huile d'olive
2-3 saucisses italienne (moi 4)
2 gousses d'ail
1 petit oignon
8 oz. de champignons de Paris
1 boîte de tomates concassées (28 oz) (moi tomates en dés)
1 c. à thé de basilic séché
1 c. à thé d'origan séché
4 tasses de bouillon de légumes
1 lb de rigatoni
1/4 tasse de parmesan
poignée de persil frais, en option

-Ajouter l'huile d'olive et les saucisses dans une grande casserole et cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées à l'extérieur et suffisamment fermes pour être coupées en rondelles. Retirer les saucisses de la casserole avec des pinces, les couper en rondelles, puis les remettre dans la casserole et cuire quelques minutes de plus, ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement dorées.

-Pendant que la saucisse cuit, trancher ou émincer l'ail et trancher ou couper l'oignon (selon la grosseur de vos morceaux). Trancher les champignons.

-Une fois la saucisse dorée, ajoutez les tomates broyées, l'oignon, l'ail, les champignons, le basilic et l'origan dans la casserole. Remuer pour combiner et dissoudre les morceaux brunis au fond du pot.

-Ajouter le bouillon de légumes et les pâtes, puis remuer pour combiner. Placez un couvercle sur la casserole, augmentez le feu et portez à ébullition rapide. Dès qu'il atteint une ébullition complète, remuez, remettez le couvercle, baissez le feu. Laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes. Remuez toutes les cinq minutes environ pendant qu'il mijote. Assurez-vous qu'il mijote (bouillonne) tout le temps. Si ce n'est pas le cas, augmentez légèrement le chauffage.

-Après 15 minutes de mijotage, les pâtes doivent être tendres et la majeure partie du liquide doit être absorbée. S'il y a encore trop de liquide, laissez mijoter sans couvercle pendant quelques minutes de plus. Incorporer le parmesan et garnir de persil frais haché, si désiré.

Publié par **Le coin recettes de Jos**