Pâtes à la saucisse et tomates séchées

4 portions

Ingrédients:

1 lb de saucisses italiennes (moi, dijon)
2 cuil. à table d'huile d'olive
1 tasse (250 g) de vin (blanc ~~ou rouge~~) ou ~~bouillon de poulet~~
2 cuil. à table de pâte de tomates
1 lb de pâtes courtes (orecchiette, penne rigate, etc.) (moi, ¾ lb)
1/4 tasse de tomates séchées hachées ou ~~de pesto de tomates séchées~~
4 tasses de roquette, jeune roquette ou jeunes épinards hachés (facultatif)
~~Sel~~ et poivre du moulin
Note de BM: J'ai ajouté des petits pois verts, surgelés.

Étapes:

Retirer la peau des saucisses.
Dans une grande poêle, chauffer l'huile à feu moyen et faire revenir la chair à saucisse 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée, en détachant les grains à l'aide d'une fourchette. Retirer l'excédent de gras de la poêle.
Incorporer le vin, la pâte de tomates et poivrer. Laisser mijoter à feu doux 10 minutes.

Pendant ce temps, dans une grande casserole, cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée en suivant les indications du fabricant. Les égoutter en prenant soin de réserver 1/2 tasse d'eau de cuisson.
Dans la casserole, ajouter aux pâtes, les tomates séchées et la sauce. Mélanger en ajoutant de l'eau de cuisson réservée, au besoin, afin de bien enrober les pâtes.
Ajouter la verdure si désiré. Vérifier l'assaisonnement et servir aussitôt.

Source: **à la di Stasio**
Par: Blanc-manger