

Pâtes aux saucisses & aux épinards

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon rouge moyen coupé en dés
- 2 gousses d'ail hachées
- 4 saucisses italiennes épicées, la chair retirée des boyaux
- Sel & poivre
- 625 ml de bouillon de légumes
- 500 g de farfalle ou autres pâtes de votre choix
- 100 à 150 g d'épinards frais
- 3 cuillères à soupe de parmesan râpé

Préparation :

Chauffez l'huile d'olive à feu moyen-vif dans une grande casserole.

Ajoutez-y l'oignon et l'ail.

Faites revenir de 3 à 4 minutes en remuant souvent.

Ajoutez la chair des saucisses.

Faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée et bien cuite, soit environ 5 minutes.

Salez un peu et poivrez.

Versez le bouillon de légumes et ajoutez les pâtes.

Portez à ébullition, puis réduisez le feu à moyen.

Laissez mijoter à demi couvert jusqu'à ce que les pâtes soient al dente et que le liquide ait été presque complètement absorbé, en remuant de temps en temps, environ 12 minutes (si les pâtes absorbent le liquide trop rapidement, ajouter un peu de bouillon).

Quand les pâtes sont presque cuites, ajoutez les épinards et couvrez jusqu'à ce qu'ils se soient attendris.

Procédez en plusieurs fois si nécessaire.

Retirez du feu et ajoutez le parmesan.

Mélangez bien et servez aussitôt.