

Penne sauce crémeuse aux tomates et aux saucisses italiennes (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 2 saucisses italiennes piquantes
- 5 gousses d'ail tranchées épaisses
- 1 belle branche de romarin frais, sinon 1 c. à thé de romarin séché
- Persil haché si désiré
- 1/4 tasse de crème 35%
- 2 tasses de penne
- 1 boîte de 28 oz de tomates italiennes entières, défaites à la main avec le jus
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- Parmesan râpé si désiré

Préparation

1. Dans l'eau bouillante, faire cuire les saucisses 3 minutes. Égoutter et laisser refroidir un peu. Couper les saucisses en rondelles.
2. Dans une casserole, faire chauffer l'huile et dorer les rondelles de saucisses.
3. Ajouter l'ail et faire revenir 2 minutes.
4. Ajouter les tomates, le romarin, le sel, le poivre et la crème. Mélanger et amener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter à feu bas environ 20 minutes, jusqu'à ce que la sauce soit d'une belle texture pour enrober les pâtes. Si vous trouvez que votre sauce est trop épaisse, ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes.
5. Dans les dernières minutes de cuisson de la sauce, faire cuire les pâtes, les égoutter et les ajouter à la sauce. Mélanger pour bien enrober et faire cuire doucement 2 minutes.
6. Ajouter un peu de persil haché et de parmesan au moment de servir.