



Les plats principaux

Pâtes à la saucisse fumée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes spaghettis
2 oignons (coupés fins)
3 gousses d'ail (écrasées)
150 grammes de tomates séchées au soleil (en lamelles)
300 grammes d' épinards (frais)
250 grammes tomates cerise
1 cuillère à soupe de purée de tomate
400 grammes de saucisses fumées
50 grammes de fromage (râpé)
8 feuilles de basilic
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Coupez les saucisses en rondelles et grillez-les croquantes.

Chauffez un filet d'huile d'olive dans une casserole profonde et faites-y revenir l'oignon et l'ail. Incorporez la purée de tomate et faites cuire un peu. Déglacez avec 250 ml d'eau. Coupez les tomates cerise en deux et ajoutez-les à la sauce en même temps que les tomates séchées au soleil. Salez et poivrez et faites mijoter 15 minutes.

Incorporez l'épinard à la sauce et faites réduire. Ajoutez la saucisse fumée et faites bien réchauffer.

Répartissez les pâtes sur les assiettes, versez la sauce par-dessus et saupoudrez avec le fromage. Terminez avec quelques feuilles de basilic.

