

PATES AUX SAUCISSES d'Alessandro

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 150 g de saucisses
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon
- Poivre noir moulu
- 50 ml de vin blanc sec
- 200 g de purée de tomates
- Thym
- Sel
- 160 g de bucatini
- Pecorino



Recette

Enlever la peau des saucisses et égrener la chair.

Dans une poêle, mettre une cuillère d'huile d'olive et faire revenir à feu doux l'oignon finement émincé.

Quand il est doré, ajouter la chair à saucisse et faire colorer en ajoutant le poivre moulu.

Ajouter le vin blanc et laisser évaporer complètement.

Ajouter la tomate, le thym et laisser mijoter quelques minutes.

Abaisser le feu au minimum et laisser mijoter à couvert 30 mn.

Attendre la fin de la cuisson pour vérifier le sel (il est possible de ne pas en rajouter car les saucisses sont déjà salées).

Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée.

Une fois égouttées, les mettre dans la poêle de sauce, bien mélanger.

Servir immédiatement décoré de quelques copeaux de pecorino.