



Orecchiette à la saucisse et fenouil

RECETTES - PÂTES - REPAS - VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 350 grammes de chair à saucisse italienne piquante
- 1 c. table d'huile
- 1 oignon jaune, haché
- 4 gousses d'ail, hachées
- 1 bulbe de fenouil, haché
- 1 c. table de pâte de tomate
- 1 boîte de 796 ml de tomates italiennes entières
- 500 grammes de pâtes orecchiette
- Sel et poivre
- 1 pincée de flocons de piment fort
- Parmesan au goût

Préparation

1. *Dans une casserole, faire chauffer l'huile.*
2. *Faire cuire la chair de saucisse jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Réserver en laissant un peu de gras de cuisson dans la poêle.*
3. *Cuire l'oignon et le fenouil 3-4 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et un peu dorés.*
4. *Ajouter l'ail et cuire 1-2 minutes.*
5. *Ajouter la pâte de tomate et brasser.*
6. *Ajouter les tomates entières et les défaire à la cuillère.*
7. *Saler et poivrer. Ajouter des flocons de piments au goût.*

8. *Remettre les saucisses dans la casserole et laisser mijoter à feu doux pendant que vous faites cuire les orechiette.*
9. *Lorsque les pâtes seront cuites, conserver un peu de jus de cuisson et les égoutter.*
10. *Mettre les pâtes dans la sauce et bien enrober les pâtes.*
11. *Servir avec du parmesan et les feuilles de fenouil.*