One pot pasta à la saucisse

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – PÂTES – VIANDES

NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 14-18 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Huile végétale
- 1 oignon jaune, haché
- 250 grammes de saucisses au choix.
- 4 tasses de bouillon de poulet
- 1 ½ tasse de tomates broyées
- 400-425 grammes de rigatonis
- ¼ tasse de fromage à la crème
- ½ tasse de parmesan râpé
- 1 poignée de basilic, ciselé
- Sel et poivre au goût

Vous pouvez garnir avec plus de parmesan et de basilic, si le cœur vous en dit !
* Vous pouvez mettre plus de saucisse si le cœur vous en dit.

Préparation

1. Chauffer un filet d'huile dans une casserole.
2. Faire revenir l'oignon pendant 1 à 2 minutes.
3. Pendant ce temps, couper les saucisses en rondelles.
4. Les ajouter aux oignons et cuire à feu moyen vif pendant 3-4 minutes ou jusqu'à ce que les saucisses soient cuites.

5. Ajouter le bouillon et bien gratter le fond de la casserole pour décoller les sucs de cuisson.
6. Ajouter les tomates broyées et bien mélanger.
7. Porter à ébullition et ajouter les pâtes.
8. Cuire 10-12 minutes à couvert à feu moyen en brassant régulièrement pour éviter que les pâtes collent. Baisser le feu au besoin.
9. Lorsque les pâtes seront cuites al dente, ajouter le fromage à la crème et le parmesan et bien mélanger.
10. Lorsque le fromage sera fondu, ajouter le basilic.
11. Saler et poivrer.
12. Retirer du feu et servir.