

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 4-6



Orecchiette à la saucisse et fenouil

Ingédients :

- 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

Marche à suivre :

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 orecchiette.
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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/03/orecchiettes-a-la-saucisse-et-fenouil.html>