



Pâte à la saucisse

INGRÉDIENTS :

- 1 lb. de saucisse italienne ou autre.
- 1 casseau de tomates cerise.
- 3 tasses de bébé roquette ou épinards.
- 2 gousses d'ail émincées ou pressées.
- 3 nids de linguine frais (au poivre ou au basilic)
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Fromage parmesan en copeaux ou râpé

PRÉPARATION :

- 1-Bouillir les saucisses 8 min. et les couper en rondelles.
- 2-Cuire les pâtes 5 min. dans l'eau bouillante salée. Égoutter et rincer.
- 3-Pendant ce temps, faire chauffer l'huile dans un poêlon et y faire revenir les rondelles de saucisses et les tomates cerise durant 5 minutes à feu assez Élevé.
- 4-Ajouter l'ail et la roquette (ou les épinards) et cuire encore une minute.
- 5-Incorporer les pâtes cuites au mélange. Saler et poivrer.
- 6-Ajouter un filet d'huile d'olive et décorer de parmesan avant de servir.