

BAVÀ *Ricetta*



Paccheri al ragù di salsiccia toscana

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500g de paccheri (ici La Campofilone)
- 4 à 6 saucisses piquantes de porc toscan
- deux cuillères à soupe de concentré de tomates
- 550g de tomates cerises en sauce Primabio
- une carotte
- un oignon
- 2 gousses d'ail
- quelques flocons de piment
- du parmigiano reggiano râpé pour servir
- huile d'olive, sel, poivre, feuilles de basilic

Dans une casserole faites revenir l'ail et l'oignon émincés dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les flocons de piment ainsi que quelques feuilles de basilic fraîches ou séchées. Pendant ce temps, retirez les boyaux des saucisses et coupez les en petits morceaux. Ajoutez-les dans la poêle et faites cuire quelques minutes afin de saisir la viande. Ajoutez ensuite la carotte émincée, le concentré de tomates, puis les tomates cerises avec leur jus.

Salez, poivrez et laissez mijoter au moins 30 minutes.

Faites ensuite chauffer une grande casserole d'eau salée, puis cuisez les paccheri le temps indiqué sur le paquet. Une fois cuites, ajoutez les pâtes à la sauce et servez aussi tôt avec du parmesan !

Bon appétit !