



TAGLIATELLES RAGOÛT

INGRÉDIENTS

(POUR 4 PERSONNES)

- 1 PAQUET DE TAGLIATELLES FRAÎCHES*
- 1 PAQUET CHAIR À SAUCISSE (500G)*
- 1 COULIS DE TOMATES*
- 1 MOZZARELLA DI BUFALA*
- PARMESAN*
- PIMENT D'ESPELETTE*
- HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE*
- 1 OIGNON

PRÉPARATION

- COUPEZ L'OIGNON.
- FAITES REVENIR DANS UNE POÊLE AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE, L'OIGNON ET LA CHAIR À SAUCISSE.
- AJOUTEZ LE COULIS DE TOMATES À LA PRÉPARATION CHAIR À SAUCISSE, OIGNON.
- COUPEZ LA MOZZARELLA EN RONDELLES ET AJOUTEZ À LA PRÉPARATION.
- FAITES MIJOTER À FEU MOYEN.
- ASSAISONNEZ AVEC SEL ET PIMENT D'ESPELETTE.
- PLONGEZ LES TAGLIATELLES DANS UNE EAU À ÉBULLITION.
- ÉGOUTTEZ LES TAGLIATELLES À LA FIN DE LA CUISSON.
- AJOUTEZ LES PÂTES À LA PRÉPARATION ET MÉLANGEZ.