Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : facile **Temps de préparation : 10 min** **Temps de cuisson : 25/35 min**

PENNE GARNIES DE CHAIR À SAUCE SAUCISSE ET SAUCE TOMATE

Des pâtes généreusement farcies de chair à saucisse savoureuse, nappées d'une sauce tomate parfumée, pour un plat réconfortant et plein de saveurs.

- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- **Les Penne** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.
- **La Viande** est sélectionnée par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.

LES INGRÉDIENTS

Penne
150grs

Chair à saucisse
100grs

Oignon
1

Tomates concassées
100grs

Emmental
30grs

Gousse d'ail
1

Basilic frais
1 poignée

Concentré de tomate
1 cuillère à soupe

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

Sucre
1 cuillère à café

Huile d'olive

sel et poivre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les pâtes : Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes et faites- les cuire al dente (voir instruction sur la paquet) Egouttez les.

ÉTAPE 2

Dans une poêle, chauffez l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon émincé et l'ail haché, puis faites revenir pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

ÉTAPE 3

Ajoutez la chair à saucisse dans la poêle et faites cuire en émiettant bien la viande avec une spatule, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et cuite (environ 5 à 7 minutes).

ÉTAPE 4

Ajoutez les tomates concassées, le concentré de tomate, le sucre, le basilic , le sel et le poivre. Laissez mijoter pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la sauce s'épaississe légèrement.

ÉTAPE 5

Disposez les pâtes dans un plat de service. Verse la sauce tomate à la chair à saucisse sur les pâtes.

ÉTAPE 6

Saupoudrez de fromage râpé et laisse-le fondre légèrement.
Bon appétit